

## Semaine du 1er au 5 mai

### Lundi 1er mai

*Férié*

### Mardi 2 mai

Tomate / mozzarella  
Lasagnes gratinées au  
**bœuf BIO**  
Velouté fruit

### Mercredi 3 mai

Chiffonade de laitue iceberg  
et dés d'emmental  
Rougail saucisse\*  
Riz créole  
**Compote BIO** / spéculos

\* Paupiette de veau

### Jeudi 4 mai

Salade de pâtes  
Brochette de poisson pané  
**Carottes BIO** aux oignons  
Tomme de savoie et petit billy (chèvre)  
Fruit de saison  
**Pain au maïs**



### Vendredi 5 mai

Quiche lorraine\*  
Poulet label rouge  
Brocolis au gratin  
**Tomme de vache BIO**  
Ananas



\* Pizza

## Semaine du 8 au 12 mai

### Lundi 8 mai

*Férié*

### Mardi 9 mai

Pamplemousse  
Epaule d'agneau confite  
Flageolets\*  
**Yaourt BIO**

\* Flageolets sans lardons

### Mercredi 10 mai

Chou chinois vinaigrette  
Parmentier de  
saumon  
**Petits suisses aromatisés BIO**

### Jeudi 11 mai

Boulghour en salade  
Jambon label rouge\*  
**Courgettes BIO** au gratin  
Tomme crayeuse et pérail de brebis  
Banane



\* Jambon de dinde

### Vendredi 12 mai

Salade niçoise (Pommes de terre, haricots verts, tomate, thon,  
**œuf dur BIO**, olives)  
Pizza maison  
Crème anglaise  
Fondant au chocolat

*Cuisine centrale du SIVOM de Frontignan*

## *Menu du 1er mai au 2 juin 2017*



*Les menus ont été validés à la commission du  
25 avril 2017*

*Tel : 04.67.43.47.69*

## Semaine du 15 au 19 mai

### Lundi 15 mai

Tomate en salade  
Hachis parmentier\*  
(1/2 porc, 1/2 **bœuf BIO**)  
Petits suisses nature sucrés

\* Hachis parmentier au bœuf

### Mardi 16 mai

Pamplemousse  
Veau marengo  
Tortiglionis au beurre  
**Flan BIO**

### Mercredi 17 mai

Salade de **riz BIO**  
Rôti de dindonneau  
Haricots verts sautés  
Brie et brillat savarin  
Fruit de saison

### Jeudi 18 mai

#### Menu alternatif

Chifonade de laitue / croûtons  
dés de cantal  
Gratin de **macaronis BIO**  
Crumble aux pommes

### Vendredi 19 mai

#### **Pois chiches BIO**

Petits beignets de colin / citron  
Epinards béchamel et croûtons  
Edam et bûche de chèvre  
Fruit de saison



## Semaine du 22 au 26 mai

### Lundi 22 mai

Pizza  
Tajine d'agneau  
Haricots beurre  
**Emmental BIO**  
Fruit de saison  
Mardi 23 mai  
Betteraves  
Cordon bleu  
Petits pois BIO à la française\*  
**Fromage blanc BIO**

\* Petits pois sans lardons

### Mercredi 24 mai

Concombre sauce bulgare  
Fricassée de **porc BIO\***  
Boulghour  
Crème à la vanille

\* poulet

### Jeudi 25 mai

## Féié

### Vendredi 26 mai

**Vacances scolaires**  
Tomate au sel  
Jambon / mozzarella / beurre  
Chips  
Yaourt à boire

\* Jambon de dinde

\*Repas sans porc

## Semaine du 29 mai au 2 juin

### Lundi 29 mai

**Pâté de campagne BIO**  
Emincés de dinde à la crème  
Carottes sautées  
Petit louis coque  
Fruit de saison  
Mardi 30 mai  
Melon charentais  
**Bœuf BIO** bourguignon  
Papillons  
Fromage blanc à la vanille

### Mercredi 31 mai

Tomate / maïs / œuf dur  
Pizza de saison  
Poelée villageoise  
**Yaourt BIO**

### Jeudi 1er juin

Taboulé  
Rôti de porc\*  
Ratatouille  
Cantal et bûche du pilat  
**Fruit de saison BIO**  
**Pain de campagne**



\* Brochette de dinde / ketchup

### Vendredi 2 juin

**Carottes BIO** râpées  
Filet de poisson façon meunière  
Riz aux moules  
Flan

