






# Menus Tauché

du 29 avril  
au 24 mai



<b>29-avr</b> <b>VEGETARIEN</b> Concombre vinaigrette Riz cantonnais végétarien (oignons, carotte, pois...) Petit suisse Compote 	<b>30-avr</b> Salade verte, edam et croutons) Bœuf sauce piquante Haricots verts, champignons Tarte feuilleté aux pommes	<b>02-mai</b> Radis beurre Poisson sauce piquante Purée de pois cassés comté Fruit au sirop	<b>03-mai</b> Betteraves rouges ciboulette Tartiflette salade verte orange
<b>06-mai</b> Céleri rémoulade Lasagne à la bolognaise Salade de mâche Liegeois chocolat	<b>07-mai</b> Légumes macédoine mayonnaise Poulet rôti sauce suprême Pomme dauphine Saint paulin Pomme	<b>féié</b>	<b>féié</b>
<b>13-mai</b> <b>VEGETARIEN</b> Carottes râpées Dhal de lentilles corail, boulgour et haricots verts à la tomate Yaourt nature sucré cookies 	<b>14-mai</b> Rillettes cornichons Dos de colin au chorizo doux Purée de carottes et pomme de terres Fromage blanc coulis et tuile amande	<b>16-mai</b> Choux fleur sauce grecque Axa de veau aux olives Mini macaronis chabichou Banane	<b>17-mai</b> Tomates vinaigrette Sauté de porc Mogettes Cantal Donuts
<b>féié</b>	<b>21-mai</b> Concombre féta Rougail saucisse Riz jaune Compote pomme/fraise	<b>23-mai</b> Haricots verts mimosa Gratin façon moussaka (PDT/aubergine/bœuf) Flan aux œufs Fruit	<b>24-mai</b> <b>VEGETARIEN</b> Taboulé Œufs durs béchamel Brocolis en gratin Brie Tourteau fromager 



# Menus Tauché

Du 27 Mai au  
21-juin-24




<b>27-mai</b>	<b>28-mai</b>	<b>MENU INDIEN DU 30 MAI</b>	<b>31-mai</b>
Salade de riz Poisson meunière Epinard béchamel Samos Kiwi	Tartine poitevine Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Fraises chantilly	<b>Chichoumbar Salade</b> <b>Poulet au curry et lait de coco</b> <b>Riz à l'indienne</b> <b>Crème brûlée à la cardamome</b>	Tomate mozzarella sauté de porc Frites Glace
<b>03-juin</b> <b>VEGETARIEN</b>	<b>04-juin</b>	<b>06-juin</b>	<b>07-juin</b>
Carottes rapées Mini tagliatelles à la crème de parmesan Beignet de salsifis Yaourt nature aromatisé Abricot	Tzaziki (concombre, fromage blanc) Steack haché à la provençale Choux romanesco Flan pâtissier maison	Melon Poisson sauce hollandaise Blé eby Emmental Compote	Betteraves vinaigrette Sauté de veau au pruneaux Gratin pomme de terre et fenouil Saint Nectaire Nectarine
<b>10-juin</b>	<b>11-juin</b>	<b>13-juin</b> <b>VEGETARIEN</b>	<b>14-juin</b>
Haricots verts vinaigrette Escalope de dinde Petits pois carotte Mimolette Paris-Brest	Salade piémontaise Boulette de bœuf sauce tomate au basilic Carottes rôties Fromage Fruit	Gaspacho de carotte Tortilla de pomme de terre et poivrons Salade verte Tomme de brebis Coktail de fruit	Salade composée ( de la mer) Pavé de truite sauce beurre blanc Poêlée de courgette Yaourt aromatisé Fruit (cerise)
<b>17-juin</b> <b>VEGETARIEN</b>	<b>18-juin</b>	<b>20-juin</b>	<b>21-juin</b>
Pastèque Pizza végétarienne Salade Fromage Glace	Duo de saucissons Brandade de poisson Salade verte Petit suisse Fraises au sucre	Terrine macédoine Joue de bœuf Pâtes Mothais sur feuille Pêche	Tomates mozzarella basilic Rôti de porc aux pruneau Haricots beurre Broyé maison



# Menus Tauché

Du 24 juin au  
05 juillet 2024



24-juin	25-juin	27-juin	28-juin <b>VEGETARIEN</b>
Melon Jambon braisé au miel Flageolets Tomme de vache Poire chocolat	Salade de pomme de terre au thon Sauté de veau BIO Ratatouille Tarte Alsacienne à l'abricot	Concombre Saucisse de bœuf Brocolis Semoule au lait	Salade verte, tomme de chèvre Poêlée de riz  aux haricots rouges Crème dessert Nectarine
01-juil	02-juil	04-juil	05-juil
MENU A VENIR SELON LES STOCKS			