








Menus Aigonnay

du 29 Avril
au 05 Juillet 2024







28 Concombre vinaigrette Riz cantonnais végétarien Salade verte Petit suisse Compote 	29 Salade verte édam Bœuf bourguignon Haricots verts / champignons Tartelette aux pommes	2 Radis beurre Poisson sauce citron Purée de brocolis Comté Fruits au sirop	3 Betteraves rouges ciboulette Tartiflette Salade verte  Orange
6 Céleri rémoulade Lasagnes à la bolognaise Liégeois chocolat	7 flan de légumes Poulet rôti sauce suprême Céréales gourmandes Saint paulin Pomme 	9	10
13 Carottes râpées  Dhal de lentilles indiennes Riz basmati / haricots verts Yaourt nature sucré	14 Rillettes Dos de colin sauce homardine blé Fromage blanc Coulis de mangue	16 Chou fleur sauce blanche Axa de veau Minis macaronis Chabichou Fruits	17 Tomates Longe de porc Courgettes poêlées Cantal Donuts
20	21 Concombre féta / menthe Rougail saucisses Riz pilaf  Compote pomme / fraise	23 Haricots verts mimosa Moussaka Entremet caramel Fruit	24 Taboulé Oeufs durs béchamel Brocolis brie  pomme







Menus Aigonnay

Du 29 Avril
au 05 juillet 2024



27	28	30	31
Salade niçoise Poisson meunière Epinards à la crème Samos Kiwi	Tartine poitevine Saucisse de toulouse Purée de pois cassés Fraises chantilly 	Salade chachumbar Poulet curry coco Riz à l'indienne Crème brûlée à la cardamome verte MENU INDIEN	Tomates / mozzarella Sauté de porc à la bière Melloise Frites Glace
3	4	6	7
Carottes râpées Minis tagliatelles à la crème de parmesan Beignets de salsifis  Yaourt fruité Abricot	Tzatziki Steak haché Chou romanesco Flan pâtissier	Melon Poisson sauce hollandaise Blé Emmental Compote	Betteraves Rouleau popeye St nectaire Gâteau 
10	11	VEGETARIEN	14
Salade piémontaise Boulettes de bœuf provençale Carottes persillées Fruit	Haricots verts vinaigrette Escalope de dinde Petits pois Mimolette Gâteau maison	Gaspacho de carottes  Tortillas Salade verte Tomme de brebis Cocktail de fruits	Salade composée Pavé de truite beurre blanc Poêlée de courgettes aux curry Yaourt aromatisé fruits

17	18	20	21
<p>Pastèques</p> <p>pizza végétarienne</p> <p>fromage glace </p>	<p>duo de saucissons</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>salade verte fromage blanc fraises</p>	<p>Terrine de légumes maison</p> <p> Joue de bœuf</p> <p>Gnochetti Mothais sur feuille</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de tomates / mozzarella</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Broyé maison</p>
24	25	27	28
<p>Melon</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Flageolets</p> <p>Tome de vache</p> <p>Poire coulis</p>	<p>Salade de p de terre thon</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Ratatouille </p> <p>Entremet</p> <p>Tarte alsacienne à l'abricots</p>	<p>Concombre</p> <p>Saucisse de bœuf</p> <p>Brocolis</p> <p>Riz au lait maison / caramel</p>	<p>Salade verte, tome de chèvre, graines</p> <p>Chili de légumes de saison</p> <p>Riz Glace </p>
les Menus de la semaine du 1er au 5 juillet seront établis en fonction des stocks			