

menus du mois MAI 2013				Juvignac
lundi	mardi	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
		Féié	Salade de betteraves rouges Omelette sauce basquaise Torti Fromage blanc Fromage frais de campagne Fruits rouges	Salade de tomates Vinaigrette au basilic Colin pané et quartier de citron Purée p de terre et Panais kiri samos Pêche au sirop Cocktail de fruits
lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Carottes râpées Vinaigrette à l'echalotte Emincés de concombre Steak haché de veau label rouge sauce aux hortillons Duo carottes et petits pois Yaourt aromatisé Yaourt nature Gâteau de Mers maison	Chou fleur et mais en salade Duo haricots verts et mais Poulet rôti Pommes quartiers frits Carré du poitou Camembert Fruit de saison au choix	Féié	Féié	pont
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Salade de tomates Radis et beurre Cordon bleu Pommes smiles Fromage blanc Fromage frais de campagne Fruits de saison au choix	Salade verte Carottes râpées Brandade Maison Yaourt nature Yaourt aromatisé Melon Gallia	Champignons au persil, vinaigrette moutarde à l'ancienne Sauté de porc sauce aigre douce Carottes et riz Petit-suisse nature Fruits de saison	Pâté mousse de foie et cornichons Pâté de campagne et cornichons Rôti de veau Courgettes et pâtes Pointe de brie Cantal AOC Cake au fromage blanc Maison	Crudités(bâtonnets de carottes, de concombre, tomate cerise,œuf dur), sauce méridionale Pavé de colin sauce Marseillaise et croûtons Haricots verts persillés et blé Cantafrais Cantadou Fraicheur de cassis (Fraise,Fromage blanc, Sirop de cassis et basilic)
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Pentecôte	Salade de tomates BIO Bolognaise de bœuf Penne regate Fromage BIO Dessert tous fruits BIO	Tranche de Pastèque Escalope de dinde au jus Printanière de légumes Tomme grise Gaufre poudrée	Méli-mélo de courgette,tomate et maïs Céleri rémoulade Rôti de porc Haricots coco mijotés Vache qui rit Rondelé nature Flan au chocolat maison	Salade de haricots verts Macédoine de légumes Quenelle nature sauce tomate Riz pilaf Fromage frais de campagne Fromage blanc Fruits de saison
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Friand au fromage Sauté de bœuf printaniers Courgettes sautés Emmental Mimolette Fruits de saison au choix	Salade de betteraves rouges Duo de cœur de palmier et tomates Saucisse de strasbourg Lentilles mijotées Petit-suisse nature Petit-suisse aromatisé Fruits de saison au choix	Carottes râpées Pavé de hoki sauce basilic Purée de haricots verts Camembert Mousse au chocolat au lait	Salade de concombre, féta et épinards, sauce fromage blanc ciboulette Nuggets de volaille Farfallines et carottes Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits rouges	Salade de tomates Salade verte Seiche à la rouille Riz pilaf Chanteneige Six de savoie Cake au citron maison