

**MENUS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**CENTRE DE LOISIRS LES MERCREDIS EN GRIS**

<b>lundi 19 mai 2025</b>	<b>mardi 20 mai 2025</b>	<b>mercredi 21 mai 2025</b>	<b>jeudi 22 mai 2025</b>	<b>vendredi 23 mai 2025</b>
Carotte rapée bio de charente	Radis à la croque au sel	Salade de tomates et mozzarella	Salade du Cidil aux cerneaux de noix	Melon
Burger de pomme de terre	Pizza au jambon maison	Paupiettes de veau	Moussaka végétarienne	Filet de merlu frais
Petit suisse	Lait bio de Teyjat aromatisé	Pêche au jus	Mimolette en tranches	Riz créole
Orange en tranches	Pomme Golden bio	Flan patissier maison	Salade de fruits frais	Epinard à la crème
				Yaourt nature bio
<b>lundi 26 mai 2025</b>	<b>mardi 27 mai 2025</b>	<b>mercredi 28 mai 2025</b>	<b>jeudi 29 mai 2025</b>	<b>vendredi 30 mai 2025</b>
Salade verte et pommes bio	Taboulé à la semoule bio	Salade de riz à la Niçoise		
Sauté de dinde	Rôti de bœuf froid	Pavé de saumon rôti		
<b>Torsade complète bio</b>	Haricot vert à la persillade	Gratin de chou-fleur bio	FERIE ASCENSION	FERIE ASCENSION
Fromage blanc bio de la ferme du Paupiquet	Crème au caramel	Camembert		
Compote de pommes		Nectarine		
<b>lundi 2 juin 2025</b>	<b>mardi 3 juin 2025</b>	<b>mercredi 4 juin 2025</b>	<b>jeudi 5 juin 2025</b>	<b>vendredi 6 juin 2025</b>
Chiffonnade de salade et œuf dur bio	Radis à la croque au sel	Melon	Salade du Cidil dés de mimolette	Duo de carotte et céleri bio de Charente
Tarte à la provençale et chèvre	Saucisse de la ferme des Monts verts	Pâtes à la carbonara	Mouclade à la crème fraiche	Farçis aux légumes du jardin du bandiat
St Nectaire	Pomme de terre au four	Tomme blanche	Riz de camargue bio	Lait bio de Teyjat à la fraise
Pomme bio du limousin	Petit suisse nature	Brownies au chocolat	Sablé et ganache au chocolat	Nectarine
	Orange en tranches			
<b>lundi 9 juin 2025</b>	<b>mardi 10 juin 2025</b>	<b>mercredi 11 juin 2025</b>	<b>jeudi 12 juin 2025</b>	<b>vendredi 13 juin 2025</b>
<b>FERIE PENTECÔTE</b>	Salade de riz à la Niçoise	Radis à la croque au sel	Melon	Macédoine de légumes et mayonnaise
	Pilon de poulet jaune rôti	Escalope de dinde à la crème	Paëlla maison	Dos de lieu noir frais sauce au currry
	Haricot vert bio	Pommes grenaille	Saucisse moules et crevettes	Tagliatelles et courgettes
	St Nectaire	Crème Anglaise	Bâtonnet de comté	Fromage blanc et coulis de framboise
	Banane	Quatre-quart maison	Yaourt nature bio	
<b>lundi 16 juin 2025</b>	<b>mardi 17 juin 2025</b>	<b>mercredi 18 juin 2025</b>	<b>jeudi 19 juin 2025</b>	<b>vendredi 20 juin 2025</b>
Salade verte, radis rose et noir	Carotte rapée bio de Charente	Chiffonnade de salade et toast de rillette de thon	Concombres à la vinaigrette	Salade de tomate et mozzarella
Sauté de veau aux carottes	Couscous semoule bio	Sauce bolognaise	Rôti de porc froid sauce moutarde	Mouclade à la crème fraiche
Salsifis	Légumes du jardin du Bandiat	Torsade complète bio	Lentille bio de charente	Pomme de terre au four
Yaourt bio à la vanille	Brie	Crème vanille bio	Camembert	Pomme bio du limousin
	Nectarine	Fraise au sucre	Abricot	

\*Origine Montbron et ses environs

\*\*Origine France

\*\*\*Origine UE

\*\*\*\*Origine Atlantique nord