

## Menus des écoles du 30 avril au 1er juin 2018

Semaine n° 18  
Du 30 au 04 mai  
2018

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Crudité** à la mozzarella		Crudité**	Crudité**	Cake aux olives
Fricassée de veau** Salsifis/pdt**		Bouchées à la reine Brocolis** au beurre	Colin à la provençale 4 céréales**	Spaghetti** à la carbonara*
Pêche au sirop		Chou** à la crème**	Crumble pommes/ coco	Compote de pommes**

Semaine n° 19  
Du 07 au 11 mai  
2018

LUNDI 07	MAR 8	MERCREDI 09	JEU 10	VENDREDI 11
Crudité**		Salade verte**		Crudité**
Merguez** de Montferrier semoule/ratatouille*		Merlu pané Potatoes		Gratin de courgettes** au poulet*
Crème dessert caramel		Barre glacée		Flan coco**

Semaine n° 20  
Du 14 au 18 mai  
2018

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade au soja	Crudité**	Crêpe au fromage	Crudité**	Lentilles corail** en salade
Paella au poisson*	Plat de côte* à la tomate Chou-fleur ** à la crème	Rôti de veau* Pdt*	Boeuf* au pain d'épice Torsades**	Omelette** aux herbes Poêlée de légumes
Fruit**	Gâteau** chocolat	Fruits au sirop	Entremets praliné	Fruit**

Semaine n° 21  
Du 22 au 25 mai  
2018

LUN21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Accra de morue/salade	Salade composée	Saucisson ariégeois	Crudité**
	Saucisse* Flageolets**	Pizza** bolognaise*	Emincé de poulet à la Mexicaine Pois-chiche**	Brandade** de merlu
	Fruit***	Yaourt aux fruits	Fruit**	Tiramisu

Semaine n° 22  
Du 28 mai au 1er  
juin 2018

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er
Salade composée à l'avocat	Taboulé	Crudité**	Tomate** à la feta	Crudité**
Sauté de dinde au miel Haricots verts**	Colin à la basquaise Frites	Quiche lorraine	Epaule d'agneau persillée* Semoule** aux légumes	Moussaka *d'aubergines** (au bœuf)
Cône vanille	Fruit**	Banane au citron	Flamby	Pavé** aux châtaignes

*La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).*

**Vous pouvez retrouver les menus sur le site [www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)**