

Menus du mois de mai 2025

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 05	Mardi 06 - menu végétarien	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
<i>Salade de tomates au basilic</i> <i>Emincé de dinde au curry</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Cantal jeune</i> - <i>pomme golden</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Raviolis 5 fromages sce blanche</i> <i>Tarte coco</i> <i>Orange gamin</i>	<i>Salade verte</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>Crème caramel aux œufs</i> <i>Banane</i>	Féerie	<i>Friand au fromage</i> <i>Cœur de merlu sauce niçoise</i> <i>Carottes, chou romanesco</i> <i>Edam - poire</i>
Lundi 12	Mardi 13 - menu végétarien	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<i>Salade de betteraves et maïs</i> <i>Saucisse de Toulouse / volaille</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Mousse chocolat - kiwi</i>	<i>Salade de pâtes à l'italienne</i> <i>Palet végétal</i> <i>Haricots verts très fins</i> <i>Babybel - ananas au sirop</i>	<i>Salade verte, tomates et maïs</i> <i>Quiche au thon, brocolis</i> <i>Beignet au chocolat</i> <i>Poire</i>	<i>Salade de radis</i> <i>Pennés sauce bolognaise</i> <i>Yaourt vanille</i> <i>Pomme golden</i>	<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Filet de cabillaud sce normande</i> <i>Chou-fleur, brocolis persillés</i> <i>Paris-Brest</i>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 - menu végétarien	Vendredi 23
<i>Samoussas aux légumes</i> <i>Escalope de poulet aux épices</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Flan au caramel - nectarine</i>	<i>Salade de tomates et maïs</i> <i>Côte de porc / paupiette de veau sce moutardé</i> <i>Epinards et p de t à la crème</i> <i>Emmental - cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Chou blanc au thon</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Cantadou AFH - compote</i>	<i>Taboulé oriental</i> <i>Omelette pommes de terre, oignon</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Gâteau basque</i>	<i>Salade verte</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Yaourt citron</i> <i>Pomme royal gala</i>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<i>Salade de betteraves</i> <i>Emincé de dinde aigre doux</i> <i>Carottes, chou romanesco</i> <i>Liégeois au chocolat - kiwi</i>	<i>Salade tomates, concombre, ciboulette</i> <i>Steack haché</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Cantal jeune</i> - <i>pêche jaune</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Tajine de boulettes d'agneau</i> <i>Semoule de blé</i> <i>Tarte au citron</i>	Féerie	<i>Œuf dur</i> <i>Pennés au thon</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Melon charentais</i>

Viande - poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau