

Menus du Lundi 05 au Vendredi 30 Mai 2025

<u>Lundi 05 Mai</u> Salade haricot vert Gratin de ravioles à l'emmental Fromage Madeleine	<u>Mardi 06 Mai</u> Taboulé Aiguillette poulet basquaise Courgette Fromage Fruits	<u>Mercredi 07 Mai</u> Friand Sauté de bœuf Printanière légumes Fromage Fruits		<u>Vendredi 09 Mai</u> Tartine thon/tomate Filet meunière Riz Fromage Liégeois vanille
<u>Lundi 12 Mai</u> Salade de perle Chipolata petits pois Fromage Fruits	<u>Mardi 13 Mai</u> Betteraves Filet de merlu Polente Fromage Fruits	<u>Mercredi 14 Mai</u> Terrine Roti de dinde Haricot vert Fromage Biscuits	<u>Jeudi 15 Mai</u> Tomates cerises Croque monsieur Potatoes Yaourt à boire Glace	<u>Vendredi 16 Mai</u> Œufs durs/Mayo Tajine de légumes Boulgour Fromage Compote
<u>Lundi 19 Mai</u> Taboulé Filet de colin Fondue de poireaux Fromage Fruits	<u>Mardi 20 Mai</u> Piemontaise Cordon bleu végétal Ratatouille Fromage Flan	<u>Mercredi 21 Mai</u> Celeri remoulade Moussaka d'aubergine/bœuf Fromage Fruits	<u>Jeudi 22 Mai</u> Salade de tomate Steak haché Coquille Fromage Fruits	<u>Vendredi 23 Mai</u> Salade verte/Chorizo Paella garnie Tomme catalane Magdalena
<u>Lundi 26 Mai</u> Salade de riz Nugget de blé Epinard au lait bio Fromage Fruits	<u>Mardi 27 Mai</u> Salade de lentille Sauté de dinde Carotte au jus Fromage Cocktail de fruit	<u>Mercredi 28 Mai</u> Tartine aux légumes Omelette Petits pois Fromage Fruits		

 Composant Bio	 Pêche Durable	 Produits Français	Menu Mange avec tes mains	Menu Espagnol
Menu BIO et VEGETAL	 Menu Végétal			