

MENUS

Du 5 au 16 MAI 2025



<u>Lundi 05</u> Carottes râpées Tartiflette végétarienne* Compotes et Biscuits	<u>Lundi 12</u> Rillettes de thon (Maison)* Escalope de poulet grillé aux herbes Ecrasé de pdt basilic
<u>Mardi 06</u> Betteraves Filet de Poulet en papillote Ebly et petits pois* Yaourts*	<u>Mardi 13</u> Salade composée Poissons (à définir)* Purée de carottes* Yaourts*
<u>Jeudi 08</u> FÉRIÉ	<u>Jeudi 15</u> Feuilletés fromage* Roti de porc Brocolis/riz Fruits
<u>Vendredi 09</u> Feuilletés fromage* Sauté de Veau (ségala) Label Rouge Pâtes* Fromage* Salade de fruits	<u>Vendredi 16</u> Crudités Spaghettis (pistou de pois chiche)* Fromage blanc (confiture de fraises)*

Sous réserve de changement

Allergènes = * **Bleu=BIO**

Pains = gluten=* **Verts=Menus végé**

VBF= Viande bovine française

Le pain et la sauce vinaigrette contiennent des allergènes

MENUS

Du 19 MAI au 27 MAI 2025



<u>Lundi 19</u> Tomates* Quenelles* Riz Yaourts*	<u>Lundi 26</u> Crudités Spaghettis (pistou de pois chiche)* Fromage blanc (confiture de fraise)*
<u>Mardi 20</u> Salade composée Poisson* {Sauce basilic} Epeautre aux courgettes* Fromage* Fruits	<u>Mardi 27</u> Crudités Couscous Merguez* Fromage * Compotes
<u>Jeudi 22</u> Carottes râpées Brouillade d'œufs à la tomates* Riz aux courgettes Yaourts	<u>Jeudi 25</u> FERIE
<u>Vendredi 23</u> Salade composée Daube Provençale (label rouge) Boulgour de Sarrasin /petits pois* Glaces*	<u>Vendredi 26</u> Pont de l'Ascension

Sous réserve de changement

Allergènes = * **Bleu=BIO**

Pains = gluten=* **Verts=Menus végétariens**

VBF= Viande bovine française

Le pain et la sauce vinaigrette contiennent des allergènes