

MENUS DE MAI 2025

Lundi 5 mai

Carottes râpées (loc-lab)
Quenelles
Riz (bio)
Compote (bio)

Lundi 12 mai

Salade composée (fm)
Cordon bleu
Courgettes (bio)
Fruit

Lundi 19 mai

Betteraves rouges
Spaghettis bolognaise (bio)
Donuts

Lundi 26 mai

Filets de sardines
Nuggets de poulet
Haricots verts (bio)
Fruit

Mardi 6 mai

Lentilles en salade (bio)
Filet de poisson pané (msc)
Haricots beurre
Glace (bio)

Mardi 13 mai

Concombre en salade
Brandade de poisson(fm-msc)
Eclair au chocolat

Mardi 20 mai

Friand
Sauté de dinde (loc-lab)
Carottes à la crème (loc-lab)
Fruit

Mardi 27 mai

Radis/beurre
Chipolatas (loc-lab)
Coco sauce tomate
Fromage blanc (loc-lab)



Jeudi 15 mai

Pizza
Steak (vbf-bio)
Epinards (bio)
Fruit

Jeudi 22 mai

Tomates en salade
Omelette pommes de terre (fm)
Yaourt aux fruits (bio)



Vendredi 9 mai

Crêpe au fromage
Saute de veau (lab-loc)
Brocolis (bio)
Fruit

Vendredi 16 mai

Batavia (loc-lab)
Semoule aux légumes (fm)
Flan (bio)

Vendredi 23 mai

Pamplémousse
Rôti de porc(lab-loc)
Chou-fleur(bio)
Salade de fruit

Vbf : viande bovine française.
Loc : produits locaux.
Lab : produits labellisés.
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable.
Of : origine France
Fm : fait maison

MENUS DE MAI 2025

Lundi 5 mai

Carottes râpées (loc-lab)
Quenelles
Riz (bio)
Compote (bio)

Lundi 12 mai

Salade composée (fm)
Cordon bleu
Courgettes (bio)
Fruit

Lundi 19 mai

Betteraves rouges
Spaghettis bolognaise (bio)
Donuts

Lundi 26 mai

Filets de sardines
Nuggets de poulet
Haricots verts (bio)
Fruit

Mardi 6 mai

Lentilles en salade (bio)
Filet de poisson pané (msc)
Haricots beurre
Glace (bio)

Mardi 13 mai

Concombre en salade
Brandade de poisson(fm-msc)
Eclair au chocolat

Mardi 20 mai

Friand
Sauté de dinde (loc-lab)
Carottes à la crème (loc-lab)
Fruit

Mardi 27 mai

Radis/beurre
Chipolatas (loc-lab)
Coco sauce tomate
Fromage blanc (loc-lab)



Jeudi 15 mai

Pizza
Steak (vbf-bio)
Epinards (bio)
Fruit

Jeudi 22 mai

Tomates en salade
Omelette pommes de terre (fm)
Yaourt aux fruits (bio)



Vendredi 9 mai

Crêpe au fromage
Saute de veau (lab-loc)
Brocolis (bio)
Fruit

Vendredi 16 mai

Batavia (loc-lab)
Semoule aux légumes (fm)
Flan (bio)

Vendredi 23 mai

Pamplémousse
Rôti de porc(lab-loc)
Chou-fleur(bio)
Salade de fruit

Vbf : viande bovine française.
Loc : produits locaux.
Lab : produits labellisés.
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable.
Of : origine France
Fm : fait maison

MENUS DE MAI 2025

Lundi 5 mai

Carottes râpées (loc-lab)
Quenelles
Riz (bio)
Compote (bio)

Lundi 12 mai

Salade composée (fm)
Cordon bleu
Courgettes (bio)
Fruit

Lundi 19 mai

Betteraves rouges
Spaghettis bolognaise (bio)
Donuts

Lundi 26 mai

Filets de sardines
Nuggets de poulet
Haricots verts (bio)
Fruit

Mardi 6 mai

Lentilles en salade (bio)
Filet de poisson pané (msc)
Haricots beurre
Glace (bio)

Mardi 13 mai

Concombre en salade
Brandade de poisson(fm-msc)
Eclair au chocolat

Mardi 20 mai

Friand
Sauté de dinde (loc-lab)
Carottes à la crème (loc-lab)
Fruit

Mardi 27 mai

Radis/beurre
Chipolatas (loc-lab)
Coco sauce tomate
Fromage blanc (loc-lab)



Jeudi 15 mai

Pizza
Steak (vbf-bio)
Epinards (bio)
Fruit

Jeudi 22 mai

Tomates en salade
Omelette pommes de terre (fm)
Yaourt aux fruits (bio)



Vendredi 9 mai

Crêpe au fromage
Saute de veau (lab-loc)
Brocolis (bio)
Fruit

Vendredi 16 mai

Batavia (loc-lab)
Semoule aux légumes (fm)
Flan (bio)

Vendredi 23 mai

Pamplémousse
Rôti de porc(lab-loc)
Chou-fleur(bio)
Salade de fruit

Vbf : viande bovine française.
Loc : produits locaux.
Lab : produits labellisés.
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable.
Of : origine France
Fm : fait maison