



MAI 2025

LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Sardine Spaghetti bolognaise Ossau Iraty Compote	Tomate, feta Saumon Lentille Mangue	FERIE	Carotte râpée Poulet basquaise Quinoa Yaourt

LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Avocat, thon, boulgour Poisson pané Epinard Fromage blanc Coulis de framboises	Houmous Couscous végétarien Brie Crème anglaise Brownie	Piémontaise Rôti de veau Moquette de Vendée Pont l'évêque Fruit	Concombre Sauté de porc Chou- fleur Crème chocolat

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade, gésier, croûton Eglefin sauce aurore Pâte Yaourt	Riz, maïs, olive Omelette Ratatouille St nectaire Banane	Tomate Boudin Purée Fourme d'Ambert Mangue	Betterave Rougail saucisse Riz Petits suisses

LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI
Concombre, feta Brandade de morue Fromage blanc Pruneaux	Quinoa, surimi, emmental Bœuf bourguignon Haricot vert Kiwi	FERIE	

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !!***

Nos menus peuvent contenir les allergènes ci-dessous.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.