



MENU SCOLAIRE MAI 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison
* plat de substitution

REPAS VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 mai 2025	TABOULÉ LIBANAIS ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS YAOURT FRUIT	TOMATES FILET DE POISSON PANÉ  BROCOLIS FROMAGE COMPOTE	ROSETTE DE LYON* PILONS DE POULET AUX HERBES TAGLIATELLES FROMAGE FRUIT	FÉRIÉ	 SALADE AUX FROMAGES OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE AU PAPRIKA PETIT SUISSE PASTEL DE NATA
Du 12 au 16 mai 2025	SALADE COLESLAW LONGE DE PORC* PURÉE PDT ET PANAI: FROMAGE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE MERGUEZ VÉGÉTAL SEMOULE YAOURT FRUIT	AVOCAT SAUCE COCKTAIL PAVÉ DE POISSON RATATOUILLE FROMAGE GLACE	CELERI RÉMOULADE ESCALOPE DE DINDE PÂTES FROMAGE ANANAS AU SIROP	 CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE VEAU COURGETTES YAOURT FRUIT
Du 19 au 23 mai 2025	SALADE DE PDT AU POULET PAUPIETTE DE LAPIN PETITS POIS YAOURT FRUIT	RADIS ROSE COLIN TOMATE ORIGAN ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE TARTE AUX GRIOTTES	MELON ÉMINCÉ DE PORC MARINÉ AU MIEL* ROSTI DE LÉGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE	CAROTTES RÂPÉES STEACK VÉGÉTARIEN HARICOTS PLATS YAOURT BISCUIT	MACÉDOINE AU THON ROTI DE VEAU POMMES RISSOLÉES FROMAGE FRUIT
Du 26 au 30 mai 2025	CONCOMBRES CHILI SIN CARNÉ RIZ FROMAGE GLACE	PASTÈQUE SAUTÉ DE BŒUF CAROTTES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON FROMAGE COMPOTE	FÉRIÉ	RESTAURANT FERMÉ

 Jour de pain Bio

 Produit issus de l'agriculture Biologique

 Produits Locaux  Filière France

 Label Rouge : Produit de Qualité supérieure

 Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien