

MENUS • MAI 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 mai	Salade noix et emmental Chipolatas Lentilles Fromage blanc et biscuit	Betteraves Riz carbonara aux légumes Fromage et fruit	Rosette Poisson au citron Brocolis Tarte fine aux pommes	FÉRIÉ	Rillettes de thon au Boursin Cordon bleu Haricots verts Compote et biscuit
Du 12 au 16 mai	Carottes râpées Haché de poulet Pommes noisette Fruit	Cervelas vinaigrette Boulettes de boeuf Ratatouille Tartelette chocolat	Taboulé Tartelette tomate chèvre et salade Ananas rôti	Salade grecque Poisson pané Petits pois carottes Yaourt aux fruits et biscuit	Menu Challenge
Du 19 au 23 mai	Friand au fromage Omelette maison Salade Beignet framboise	Concombre à la crème Haché de veau Frites Salade de fruits	Pique-nique	Tomates vinaigrette Poisson selon arrivage Riz Choux chantilly	Piémontaise Brochette de dinde Haricots verts Fromage et fruit
Du 26 au 30 mai	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau forestière Courgettes Petit suisse aux fruits	Melon Boulettes d'agneau Semoule et légumes tajine Crème caramel biscuit	Radis beurre Pâtes tomates basilic Feuilleté abricot	PONT DE L'ASCENSION	

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien