

# MENU DE MAI 2025



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
BLE EN SALADE BOULETTES DE BŒUF BIO HARICOTS VERTS <b>FRUIT BIO</b> +FROMAGE	SALADE COMPOSEE+OEUF TRUFFADE GLACE	TOMATES EN SALADE COTES DE PORC HARICOTS BLANCS FRUITS BIO	FERIE	SAUCISSON BEURRE ROTI DE DINDE JULIENNE DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b> +FROMAGE
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
POTAGE DE LEGUMES POULET BLE <b>FRUIT BIO</b> +FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE VEAU BIO RIZ FLAN	CONCOMBRES EN SALADE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE+FROMAGE OMELETTE POMMES DE TERRE BIO AU FOUR COMPOTE	JAMBON DE PAYS POISSON SAUCE AU CURRY CAROTTES BIO VICHY <b>FRUIT BIO</b> +FROMAGE
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE PORC PETITS POIS CAROTTES <b>FRUIT BIO</b>	CONCOMBRES BIO+OEUF LASAGNES VEGETARIENNES COMPOTE	TABOULE MANCHONS DE CANARD HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC	CAROTTES BIO RAPEES POULET BIO RIZ FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS EN SALADE BRANDADE DE MORUE <b>FRUIT BIO</b> +FROMAGE
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28		
CREPES AU FROMAGE ROTI DE BOEUF HARICOTS PLATS <b>FRUIT BIO</b>	TOMATES EN SALADE+ FROMAGE POISSON SAUCE AU BEURRE COQUILLETES <b>FRUIT BIO</b>	JAMBON DE PAYS CORDON BLEU POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO		