



MENUS

MENUS de MAI 2025



DU 05 AU 09 MAI

DU 12 AU 16 MAI

DU 19 AU 23 MAI

DU 26 MAI AU 30 MAI

Lundi

Quiche végétarienne
Croustillant au fromage
Perles de blé bio
Yaourt
Fruit de saison

VG

Œufs mayonnaise
Riz bio
Sauce forestière
Yaourt local
Sorbet du moment

VG

Coeur d'artichauts en salade
Spaghetti
Sauce tomate aux 2 olives
Saint-Marcelin
Compote

VG

Salade de pommes de terre
Omelette au fromage
Petits pois carottes
Yaourt
Fruit de saison

VG

Mardi

Salade de concombres bio
Riz bio
Sauce bolognaise bio et locale
Yaourt bio
Compote bio

Feuilleté au fromage bio
Steak haché bio
Petits pois et carottes bio
Fromage bio
Fruit de saison bio

Tomate bio et maïs
Sauté de porc bio et local
Frites locales
Glace bio
Fruit de saison bio

Saucisson bio et local
Boulettes de bœuf bio
Torsades bio
Fromage bio
Compote bio

Jeudi

Férial

Duo de carottes en salade
Quiche lorraine
Salade
Yaourt local
Compote pomme-banane

Macedoine de légumes
Côtes de porc aux herbes
Gratin de chou-fleur
Fromage
Mousse au chocolat

Férial

Vendredi

Salade de lentilles
Poisson à la provençale
Duo de choux au bouillon
Fromage
Sorbet du moment



Salade verte
Poisson du moment
Duo de courgettes
Yaourt local
Gâteau maison



Salade de chèvre chaud
Poisson du moment
Rösti de pommes de terre
Saint-Paulin
Fruit de saison



Salade de riz et lentilles beluga
Poisson du moment
Méli-mélo de légumes
Vache qui rit
Fruit de saison



Sous réserve de modifications suivant disponibilité des approvisionnements ou événements exceptionnels (ex : mouvements de grève...)

Pour les repas contenant du porc, une alternative sera proposée aux enfants inscrits en régime "sans porc"

RAPPEL : il n'est pas prévu de plat de substitution pour les enfants ne mangeant pas de viande

Tous les repas des lundis sont végétariens

Tous les repas des vendredis sont à base de poissons ou produits de la mer

Dans le cadre de la loi EGALIM, 20% des produits proposés sont d'origine biologique