

Menu du mois de Mai 2025

Les plats faits maison sont indiqués en bleu

 Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

Lundi 28/04	Mardi 29/04	Jeudi 1er	Vendredi 2
Betteraves râpées  Spaghetti  Bolognaise Emmental râpé  Compote 	Terrine de campagne Blanquette de poisson Semoule  Fromage  , Fruit 	Féerie	Salade de pâtes  Emincé de poulet Poêlée de légumes  Yaourt aux fruits 
Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Tomates/Mais  Aiguillettes de poisson Purée de chou fleur  Ile flottante	Concombres à la crème  Sauté de veau Pommes de terre vapeur  Liégeois chocolat 	Féerie	Œuf mimosa Curry de légumes Boulgour  Panna Cotta
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Cervelas vinaigrette Filet de poisson Purée de carotte  Compote 	Thon/ Maïs  Rougail saucisse Riz Basmati  Crumble pomme/framboise	Taboulé  Pizza tomate/mozzarella Salade verte Fromage  , Fruit 	Salade Coleslaw Cordon bleu Petits pois  Petits suisses 
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Feuilleté fromage Rôti de porc Haricots verts  Fromage  , Fruit 	Salade verte/dés de fromage Parmentier végétarien Mousse chocolat 	Carottes râpées  Paupiette de volaille Pâtes  Yaourt nature 	Tomate/mozzarella Filet de poisson Ebly Poire au chocolat
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat

BON APPETIT !