



MENU



DU 5 AU 10 MAI 2025

Semaine 19	Déjeuner	Dîner
Lundi 05/05	Entrées variées <i>Tresse au saumon</i> <i>Steak haché Bio</i> <i>Purée</i> ou <i>Potiron sauté</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Cuisse de canette sauce au poivre</i> <i>Gratin de brocolis</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 06/05	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Sauce au saumon</i> ou <i>Sauce pipérade</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Dony's au chocolat</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Pizza thon - pommes de terre</i> <i>Paëlla</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Ile flottante</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 07/05	Entrées variées <i>Piémontaise de légumes</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Haricots blancs LABEL ROUGE</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade verte au bœuf</i> <i>Croque-monsieur</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 08/05	<i>FÉRIÉ</i>	
Vendredi 09/05	Entrées variées <i>Melon</i> <i>Chili végétarien</i> ou <i>Wings de poulet</i> <i>Riz pilaf</i> ou <i>Maïs rôti</i> <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Tomates anciennes - mozzarella</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Semoule aux épices</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fraises au sucre</i> <i>Pommes Bio</i>
Samedi 10/05	Entrées variées <i>Travers de porc laqués et Grenailles persillées</i> <i>Dessert</i> <i>Pommes Bio*</i>	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.