

Menu des restaurants scolaires et des centres aérés mai 2025

			JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
			 <p>FÉRIÉ</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE</p> <p>FALAFELS</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE POMME BIO</p>
LUNDI 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
<p>LAITUE</p> <p>FILET DE POULET BISTRO</p> <p>AIGUILLETTE DE SAUMON PANÉE+sauce</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>GAUFRETTES</p>	<p>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (CONCOMBRE À LA CRÈME)</p> <p>FILET DE POISSON HONGROISE</p> <p>PÂTES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>SAUTÉ DE VEAU AU CURRY</p> <p>STEAK FROMAGER+sauce</p> <p>BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>KIRI</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE BIO</p>	 <p>FÉRIÉ ARMISTICE</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>STEAK HACHÉ FORESTIER</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>ST MORET</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE</p> <p>COLIN À LA CRÈME</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>SAINT PAULIN COQUE</p> <p>YAOURT ARÔMATISÉ DE LA FERME</p>	<p>SALADE DE LAITUE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE</p> <p>SIX DE SAVOIE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>ACCRAS DE MORUE+sauce</p> <p>RIZ</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>FRICADELLE DE BŒUF</p> <p>GALETTE DE BOULGOUR À LA MEXICAINE+sauce</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>RONDELET</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE</p> <p>BOULETTE DE SOJA SAUCE À LA TOMATE</p> <p>PÂTES AU BEURRE</p> <p>COMTÉ À LA COUPE</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p> 
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
<p>RADIS BEURRE</p> <p>SAUCISSE VIENNOISE</p> <p>BOUCHÉE BLÉ ÉPINARDS</p> <p>HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE</p> <p>CANTAL</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>MELON</p> <p>TORTILLAS AU POULET</p> <p>TORTILLAS AU POISSON</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p><u>PAS DE BAGUETTE</u></p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON</p> <p>PÂTES</p> <p>MUNSTER</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AU MAÏS</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>CORDON BLEU VÉGÉTAL</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>ÉDAM</p> <p>YAOURT ARÔMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA</p> <p>BLÉ</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE PORC TZIGANE</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>LANGUES DE CHAT</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME</p> <p>BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON</p> <p>GALETTE DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>LENTILLES À LA TOMATES ET CAROTTES</p> <p>EMMENTAL À LA COUPE</p> <p>COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>MINISTRONE AUX HARICOTS BLANCS</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>STEAK DE BOULGOUR À LA MEXICAINE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AUX CÉRÉALES</p>	 <p>FÉRIÉ ASCENSION</p>	 <p>PONT DE L'ASCENSION</p>

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers