



# MENUS DU 5 AU 28 MAI 2025



	SEMAINE 19 DU 5 AU 9 MAI	SEMAINE 20 DU 12 AU 16 MAI	SEMAINE 21 DU 19 AU 23 MAI	SEMAINE 22 DU 26 AU 28 MAI
LUNDI	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Dahl de Lentilles Corail & Courgette Semoule Couscous <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Taboulé Escalope <b>VPF</b> Viennoise maison Haricots verts <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Compote de Pommes	Salade Nantaise Pâte <b>BIO</b> sauce Bolognaise végétarienne Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Œuf mayonnaise Jambon Grill <b>VPF</b> sauce Forestière Courgette <b>BIO</b> Mousse au chocolat maison
MARDI	Salade Carnaval Poisson du Jour* Beurre citronné Mousseline de Poireau <b>BIO</b> Comté AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> aux 3 Fromages Chipolatas <b>VPF LR</b> Mogettes <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Rillettes de Porc <b>VPF</b> Poisson du Jour* Meunière & Citron Epinards <b>BIO</b> à la crème Brownie maison	Tomate & Thon vinaigrette Carbonade de Bœuf <b>VBF LR</b> Pommes de Terre Nouvelles sautées St Nectaire AOP Fruit de saison <b>BIO</b>
MERCREDI	Salade Piémontaise Nuggets <b>VPF</b> maison & Ketchup maison Jardinière de légumes <b>BIO</b> Crème Dessert au lait <b>BIO</b>	Radis <b>BIO</b> Galettes de Pois Chiches maison & coulis de Tomates / Boulgour <b>BIO</b> Choux à la crème	Salade du Pêcheur "Cordon-Bleu" <b>VPF</b> maison Petits Pois <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Wrap Dinde & Cheddar Poisson du Jour* Beurre rouge Poêlée de légumes <b>BIO</b> Entremet au lait <b>BIO</b>
JEUDI	 <b>VICTOIRE 1945</b> <b>FÉRIÉ</b>	Concombre à la crème Emincé de Bœuf <b>VBF LR</b> Stroghonoff Frites Fromage Blanc Nature <b>BIO</b>	<b>REPAS BRÉSILIEN !</b> Empadas (Tourte à base Bœuf <b>VBF</b> ) Galinhada (Recette traditionnelle à base de Riz & Poulet <b>VPF</b> mariné) Crème Dessert à la Noix de Coco	 <b>FÉRIÉS</b>
VENDREDI	<b>PAIN BIO</b> Céleri <b>BIO</b> Rémoulade Hachis Parmentier <b>VBF</b> Salade verte <b>BIO</b> St Paulin Fruit de saison	<b>PAIN BIO</b> Tartine Italienne Poisson du Jour* Beurre Blanc Brocolis à La Vache Qui Rit Cantal AOP Fruit de saison	<b>PAIN BIO</b> Coleslaw Saucisse de Bœuf <b>VBF</b> Printanière de légumes <b>BIO</b> Brie Fruit de saison	

EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS

**VBF** : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**VVF** : Viande Veau Française **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

**LR** : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU  
PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

