






PRINTEMPS

SEMAINE DU 26 MAI 2025 AU 30 MAI 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 22					
COMPOSANTES	LUNDI 26/05/25	MARDI 27/05/25	MERCREDI 28/05/25	JEUDI 29/05/25	VENDREDI 30/05/25
	<b>VEGETARIEN</b>				
ENTREES	Pamplemousse	Taboulé	Salade verte bio local et dés emmental		
PLATS	Blé pilaf aux lentilles vertes et petits légumes <i>et</i> tofu fumé bio 	Sauté de veau à la forestière  Haricots verts bio persillés	Roti de Porc au jus		
ACCOMPAGNEMENT			Poêlée de petits pois et carottes		
FROMAGE	Fromage frais bio 	Fromage	Fromage		
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		
GOUTER			Pain au lait Confiture Yaourt à boire		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO









PRINTEMPS



# SEMAINE DU 02 JUIN 2025 AU 06 JUIN 2025

SCOLAIRE



MENU SEMAINE 23					
COMPOSANTES	LUNDI 02/06/25	MARDI 03/06/25	MERCREDI 04/06/25	JEUDI 05/06/25	VENREDI 06/06/25
	<b>MENU ITALIEN</b>	<b>VEGETARIEN</b>		<b>MENU MAROCAIN</b>	
ENTREES	Salade tomate mozzarella	Salade pois chiche au cumin	 Salade verte Bio locale et Maïs	Salade marocaine	Ceufs dur mayonnaise
PLATS	Spaghettis à la carbonara	Aubergines à la parmesane Et Riz bio 	Côte de porc aux herbes de Provence au jus	Couscous végétarien aux petits légumes	Dès de saumon à la crème de citron
ACCOMPAGNEMENT			Flan de courgettes Bio local		Ratatouille
FROMAGE	 Yaourt nature bio		Fromage blanc	Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la vanille	Fruits de saison	Fruits de saison	 Flan chocolat bio
GOUTER			Pain – Fromage Fruit de saison		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

