

Menus MAI



Semaine 18 du 28 avril au 4 mai 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Gaspacho	Feuilleté au fromage			
	Plat principal	Carbonara	Dos de colin sauce crevettes	Colombo de poulet	Fête du travail	Croq veggie
	Accompagnement	Pâtes BIO + Emmental râpé	Carottes à la crème	Pommes de terre persillées		Ratatouille
	Fromage / Laitage			Tomme noire à la coupe		Carré frais BIO
	Dessert	Pêche au sirop léger	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Donut

Semaine 19 du 5 au 11 mai 2025

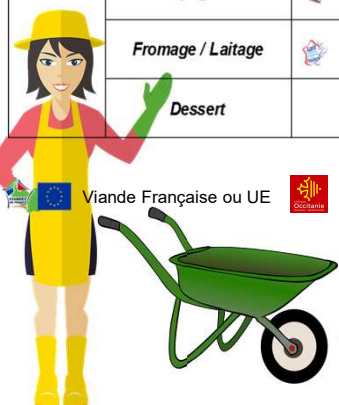
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Tarte 3 fromages		Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayo)		
	Plat principal	Fricadelle de bœuf au jus	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine	Brandade	Victoire 1945	Calamars à la romaine, Citron
	Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule	de poisson maison		Haricots verts persillés
	Fromage / Laitage	Fromage blanc BIO	Chaource AOP à la coupe			Gouda BIO
	Dessert		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Gâteau basque

Semaine 20 du 12 au 18 mai 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Betteraves BIO vinaigrette		Lentilles en salade (poivrons, maïs)	Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce salade)	Melon BIO
	Plat principal	Tomate farcie Grand-mère sauce tomate	Samossas aux légumes	Poisson meunière	Tortilla	Pilons de poulet
	Accompagnement	Pâtes BIO + Emmental râpé	Pêlé môle Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille	Pommes dauphine
	Fromage / Laitage		Tomme blanche à la coupe		Yaourt nature BIO	
	Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO		Eclair au chocolat

Semaine 21 du 19 au 25 mai 2025

		lundi	mardi : Repas à thème Indien	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Taboulé	Carottes râpées à l'indienne (raisins secs, coriandre)			Salade de riz (tomates, concombres, maïs, sauce salade, mayo)
	Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Curry de lentilles	Rôti de veau sauce champignons	Bolognaise	Dos de colin en persillade
	Accompagnement	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO pilaf	Polenta	Pâtes BIO	Aubergines à la Catalane
	Fromage / Laitage	Fromage blanc aux fruits		Saint Nectaire AOP à la coupe	Gouda IGP au cumin à la coupe	
	Dessert		Tarte sablée mangue, ananas, coco	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO



Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

