



## Mai 2025



<p>Lundi 05</p> <p>Concombres à la crème Spaghettis à la carbonara Fruit de saison</p>	<p>Mardi 06</p> <p>Rosette Chipo Pommes vapeur Compote de pommes</p>	<p>Jeudi 08</p> <p>Férialé</p>	<p>Vendredi 09</p> <p>Salade de riz Poisson pané Carottes vichy Gâteau</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Salami Sauté de dinde au curry Pâtes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Concombres en vinaigrette Porc à la tomate Lentilles vertes Yaourt</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Betteraves rouges Bœuf au paprika Riz Compote de pommes</p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Tomates en salade Blanquette de poisson Blé Glace</p>
<p>Lundi 19</p> <p>Concombres à la crème Saucisse Jardinière de légumes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 20</p> <p>Pâté Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Melon Cuisse de poulet Pommes noisette Yaourt</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Salade de pâtes Poisson pané Brocolis Gâteau</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Rosette Lasagnes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Salade composée Blanquette de dinde Riz Gâteau</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Férialé</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Férialé</p>

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.  
Merci ! Aurore Bourdiol