

Menu de Mai 2025

(*sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	05 AU 09 MAI	12 AU 16 MAI	19 AU 23 MAI	26 au 30 MAI
LUNDI	BETTERAVE CORDON BLEU *poisson pané PATES BRIE-TOMME GRISE FRUITS	VEGETARIEN TOAST CHEVRE CHAUD QUENELLE SAUCE TOMATES BLÉ FROMAGE BLANC COMPOTE	SALADE DE TOMATES PAUPIETTES DE VOLAILLE *Crêpes au fromage PETITS POIS BUCHETTE DE CHEVRE - COMTE FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVE CHIOGGA RAVIOLIS AU BŒUF SAUCE TOMATE *Ravioli fromage CHAOURCE - EDAM BEIGNET AUX POMMES
MARDI	MENU KOH LANTA Proposé par les enfants du Conseil Municipal d'Enfants SALADE VERTE POISSON DU MARCHÉ RIZ ROSE DES SABLES	HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE *Nuggets de poisson BROCOLIS EMMENTAL - CAMEMBERT GATEAU ARC EN CIEL	VEGETARIEN PIZZA 3 FROMAGES (mozzarella-nimolette- emmental) DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI SAINT MORET QUATRE-QUART	VEGETARIEN CAKE FACON PIZZA NUGGET'S DE BLÉ COURGETTES YAOURT COMPOTE SABLÉ
JEUDI	8 MAI	TERRINNE DE CAMPAGNE *Terrine au saumon ROTI DE DINDE *pané du fromager POMMES NOISETTES KIRI FRUITS DE SAISON SALADE VERTE	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISES *Lasagnes végétariennes TOMME BLANCHE - MIMOLETTE FRUITS	ASCENSION
VENDREDI	FERMÉ	PAELLA PETIT BASQUE – PONT L'EVEQUE MINI TARTELETTES AUX FRUITS	CONCOMBRES VINAIGRETTE ROTI DE PORC *samoussa aux légumes CAROTTES PERSILLEES PETIT SUISSE GENOISE AU NUTELLA	FERMÉ



Fait Maison



Bio



Local



Produit label rouge *plats de substitution

Bon Appétit !