

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 22 AVRIL AU 25 AVRIL 2025	FERIE	Taboulé Cordon bleu/Ratatouille Yaourt nature sucré		Betteraves vinaigrette Pâtes Bolognaise Entremet vanille	Piémontaise Chipolatas "Cyril Chaigneau Ste Cécile"/ Poêlée de légumes Entremet caramel
DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025	Radis Cœur de merlu/Boulgour Emmental/Kiwi	Salade de blé au surimi Escalope de dinde sauce crème champignons/Poêlée paysanne BIO Poire au sirop		FERIE	Tomate au thon Raviolis/Salade verte Yaourt nature sucré
DU 05 MAI AU 09 MAI 2025	Salade de boulgour tomate,maïs,emmental Kefta de bœuf/ haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Salade de pomme de terre au cervelas Hoki pané /Choux fleurs béchamel BIO Entremet chocolat BIO		FERIE	Macédoine mayonnaise Chausson bolognaise/Pâtes Liégeois vanille/caramel
DU 12 MAI AU 16 MAI 2025	Concombre à la crème Paupiette de veau/ Lentilles cuisinées Compote de pomme	Taboulé Potatoes Burger/Duo de courgettes provençale Mousse au chocolat		 Melon Croq végétal au fromage/Purée Entremet vanille et spéculos	Tomate au thon Filet de lieu noir/ Semoule Fromage blanc sucré
DU 19 MAI AU 23 MAI 2025	Tartine de pâté de foie Steak haché/Haricots beurre Liégeois vanille	Céleri remoulade Joue de porc confite /Pommes noisette Crème dessert caramel		Salade de blé au jambon Colin meunière/Trio de légumes BIO Barre glacée au caramel	SALADE COMPOSEE AU CHORIZO SAUTE DE DINDE/RIZ A PAELLA Namandier et crème anglaise
DU 26 MAI AU 30 MAI 2025	Salade de tomate au thon Chili con carne/Riz Cocktail de fruits chantilly	Salade de riz composé Escalope de dinde / Duo de carottes Kiri/ Banane		FERIE	PONT
DU 02 JUIN AU 06 JUIN 2025	Salade de pâtes composée Paupiette de dinde/Haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Radis Cœur de filet de merlu / Riz Fromage blanc à la fraise		Melon Chipolatas "Cyril Chaigneau Ste Cécile"/ Frites Entremet caramel	Tartine au thon Steak haché de poulet/Ratatouille Crème dessert chocolat



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)

Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours



repas végétarien



|

|