

Menu MAI 2025

des écoliers



Jeudi 1^{er} 	Vendredi 2 <i>Menu alternatif :</i> Salade macédoine à la vinaigrette Riz façon cantonnaise végétarien Compote de pomme			
Lundi 5 Chili con carne Brie Fruit de saison	Mardi 6 <i>Menu alternatif :</i> Salade du soleil Omelette nature Coquillettes sauce tomate Petits suisses aux fruits	Mercredi 7 Salade cœur de blé gruyère ketchup Sauté de veau forestier Petits pois/carottes Fruit de saison	Jeudi 8 	Vendredi 9 Salade panachée ciselée Raviolis aux fromages Brownie
Lundi 12 <i>Menu alternatif :</i> Lasagnes aux légumes Carré de l'est Fruit de saison	Mardi 13 Radis beurre Cordon bleu Purée blanche Crème dessert vanille	Mercredi 14 Salade de riz vinaigrette Escalope de poulet sauce café de Paris Poêlée printanière Fromage blanc	Jeudi 15 Salade de tortis à la crème Dos de colin sauce hollandaise Epinards au beurre Fruit de saison	Vendredi 16 <i>Menu alternatif :</i> Couscous et légumes St paulin Grillé aux abricots
Lundi 19 Salade de pâtes fromage blanc & crudités Blanquette de dinde forestière / Haricots grains panachés Fruit de saison	Mardi 20 <i>Menu alternatif :</i> Farandole de légumineuses à l'ancienne Gratin de chou fleur et pommes de terre Yaourt aromatisé pêche	Mercredi 21 Chou fleur vinaigrette Boeuf émincé à la tomate Purée blanche Fruit de saison	Jeudi 22 <i>Menu alternatif :</i> Raviolis ail des ours au beurre Bûche de chèvre Crème dessert caramel	Vendredi 23 Carottes rapées mimosa Saumon au beurre citronné Bouquetière de légumes Flan patissier
Lundi 26 <i>Menu alternatif :</i> Spaghettis à la bolognaise végétale Camembert Fruit de saison	Mardi 27 Salade de tomates à la feta Wings de poulet thym citron / Pommes noisettes Yaourt brassé aux fruits mixés	Mercredi 28 Salade de concombre à l'aneth Goulash de boeuf Estouffade de pommes de terre/carottes Fruit de saison	Jeudi 29 	Vendredi 30 FERMÉ

LÉGENDE :

- : cuisiné par nos chefs
- : issu de l'agriculture biologique
- : viande d'origine française

- : assemblé sur place
- : menu de substitution

