
















































Menus du mois de Mai 2025 :

LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI
Salade de betteraves Bio vinaigrette 			Salade de tomates, vinaigrette au basilic servie à part 
		FERIE	
<i>Ravioli aux légumes</i>	<i>Tajine de légumes et pois chiche Bio</i>		<i>Filet de poisson persillé</i> 
	Semoule aux épices		Chou-fleur béchamel Bio 
Croc lait Bio  	Saint Nectaire AOP  		
Ananas	Pomme Bio   		Tarte au flan 

LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
Salade de lentilles Bio à l'échalote  		Salade rouge vinaigrette aux herbes et jeunes pousses 	Concombre vinaigrette 
		Sauté d'agneau à la tomate 	
<i>Blé pilaf</i>	<i>Filet de poisson sauce épices du soleil</i> 	<i>Omelette à la tomate</i> 	<i>Quenelles de carpe des Dombes</i> 
Ratatouille Niçoise	Haricots verts persillés et pâtes Torti	Purée de pommes de terre	Epinards hachés à la béchamel Bio  
Cantal AOP  	Yaourt Bio fermier de régi   	Dés de féta AOP servi à part 	
Ananas frais	Tarte au flan 	Pomme cuite HVE  	Flan nappé caramel 

LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
	Pizza à la Grecque 	Radis beurre 	Duo de haricots en salade
		Sauté de porc aux 2 moutardes 	
<i>Blanquette du potager</i>	<i>Filet de poisson sauce fromagère</i> 	<i>Filet de poisson aux 2 moutardes</i> 	<i>Bolognaise de lentilles vertes Bio</i>
Riz pilaf	Carottes sautées persillées 	Petits Pois	Spaghetti
Yaourt aux fruits mixés 		Tomme de Savoie IGP  	Emmental rapé Bio servi à part  
Pomme Bio	Crème dessert caramel beurre salé Bio fermière   	Purée de pommes HVE 	Fraises de région HVE

LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
	Melon		
Sauté de Veau Label Rouge Marengo 			
<i>Poisson sauce Marengo</i> 	<i>Couscous de légumes et pois chiche Bio</i>	<i>FERIE</i>	<i>PONT</i>
Pommes de terre vapeur 	Semoule		
Fromage blanc fermier Bio  			
Fruit de Saison	Gélifié chocolat 		

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France



Produit à haute valeur



Plat/ produit BIO



Aide UE à destination des écoles