



MENU DU 19 MAI AU 13 JUIN 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19 mai	Salade Monégasque	Sauté de porc au caramel, riz pilaf	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mardi 20 mai	Saucisson à l'ail	Filet de colin sauce duglière, purée de carottes		Fromage blanc aux fruits
Mercredi 21 mai	Tomates vinaigrette	Escalope de dinde, épinards à la crème, pommes de terre	Cantafrais	Pudding à la normande
Jeudi 22 mai	Sardine et beurre	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale		Liégeois au chocolat
Vendredi 23 mai	Macédoine mayonnaise	Pizza de légumes, salade verte	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE		FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 mai	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc à l'échalote, pommes quartines	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 27 mai	Concombre vinaigrette	Hachis végétarien		Yaourt bio aux fruits
Mercredi 28 mai	Piémontaise	Rôti de dinde, riz pilaf aux petits légumes, tomates au four	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 29 mai		FERIE		
Vendredi 30 mai		PAS DE CLASSE		
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2 juin	Céleri rémoulade	Echines de porc salée, haricots blancs	Petit Louis tartine	Compote pomme banane
Mardi 3 juin	Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées à la provençale	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 4 juin	Chou rouge aux pommes	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Cocktail de fruits au sirop
Jeudi 5 juin	Salade verte à l'emmental	Langue sauce cornichon, haricots verts, purée mousseline		Glace vanille/chocolat
Vendredi 6 juin	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bercy, épinards à la crème, riz créole	Gouda bio	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 juin		FERIE		
Mardi 10 juin	Tomates maïs vinaigrette	Omelette, haricots verts persillés	Yaourt sucré bio	Eclair vanille
Mercredi 11 juin	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisettes	Camembert	Pêche au sirop
Jeudi 12 juin	Concombre bulgare	Lasagnes maison	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 13 juin	Chou fleur vinaigrette	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier		Crème dessert vanille

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien