


























Menu

DU 05 au 09 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Melon Pastèque	Salade Antillaise  Salade lardons 	Mousse de foie	8 MAI	Salade riz thon maïs  Salade quinoa  chèvre basilic  
 PLAT PRINCIPAL	Couscous 	Rôti de porc sauce poivre 	Poisson sauce citron		Blanquette de dinde  
 ACCOMPAGNEMENT	Semoule  	Frites fraîches	Tian de légumes 		Haricots verts à la tomate  
 PRODUIT LAITIER	Brie 	Bleu d'Auvergne	Fromage		
 DESSERT	Entremet vanille  Entremet chocolat 	Abricots Fruits de saison	Fraises  <u>Goûter</u> Compote brioche		Liégeois au chocolat Liégeois au caramel



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

