




































Menu

DU 12 au 16 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre à la crème   Radis beurre 	Œufs dur mayonnaise  Terrine de légumes 	Salade de blé, tomates maïs  	Pizzas aux jambons Pizzas aux thons	 Carottes râpées  Céleri rave 
 PLAT PRINCIPAL	Paëlla de poisson  	Steak hache sauce ketchup maison  	Jambon grill sauce poivre  	Escalope de dinde à l'indienne  	Omelette au fromage 
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Petits pois	Haricots blancs	Purée de pomme de terre 	Carottes vichy  
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Brie 	Fromage		
 DESSERT	Abricots Fruits de saison 	Fraises  Fruits de saison	Glace fusée <u>Goûters</u> Bananes, cookies 	Kiwis Pommes 	Fromage blanc aux spéculoos  Fromage blanc 



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.

