

































Menu



DU 19 au 23 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Tomates mozzarella Carottes râpées emmental 	Mousse de sardines  Rillettes de maquereaux 	Salade de crudités 	Pastèque à la feta  Melon	Saucisson beurre Rosettes beurre
 PLAT PRINCIPAL	Chili sin carné 	Bœuf bourguignon    	Rôti de dinde sauce gribouille 	Cervelas Alsacien	Poisson du jour Sauce beurre blanc 
 ACCOMPAGNEMENT	Riz et quinoa  	Haricots verts tomates  	Gratin de légumes  	Frites fraîches	Blé/ratatouille 
 PRODUIT LAITIER		Tomme		Chèvre	Camembert
 DESSERT	Yaourts aux fraises  Yaourts à la vanille 	Kiwis Oranges	Riz au lait <u>Goûter</u> Pain au lait confiture	Fraises  Fruits de saison	Mousse de framboise  Mousse d'abricot pêches 



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.

