

MENU DU MOIS MAI 2025



SEMAINE DU 05 AU 8	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 08
	CROQUE DELICE 7	SALADE ORIENTALE	CONCOMBRE A LAMENTHE 7	PAS LA MAIS TES OU PAS LA	BAGUETTE GRILLEE 1 7
	FILET MEUNIERE 4 7	MERGEZ DE VOLAILLE	BOULE BOEUF 8		PAUPIETTE DE VOLAILLE
	COQUILLETTE TOMATE 1	RATATOUILLE	POTATOES		POMMES DAUPHINE 1 7
	FRUIT DE SAISON 7	FROMAGE 7	BISCUIT MAGIQUE 1 8 3	FERIEE	YAOURT AU FRUIT 7
SEMAINE DU 12 AU 16	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
	SALADE A ITALIENNE 7	MELON JAUNE	SALADE D'ENDIVES 1	ŒUF DUR MAYO 7 3	PIZZA AUX FROMAGE 7 1 8
	ESCALOPE MILANAISE 1	FILET DE COLIN 14	RAGOUT DE PATES 1	SAUCISSE MAISON 1 7	SUPREME DE VOLAILLE 1 4 7
	GNOCCHIS AU PESTO 1	LEGUMES SAUTES 5 6 8	AUX LEGUMES 8	PUREE CREMEUSE 8	FLAGEOLETS
	TIRAMISU 1 7	FROMAGE 7	FRUIT	YAOURT SUCRE 7	PATISSERIE 1 3 7
SEMAINE DU 19 AU 23	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
	BETTERAVES/MAIS	QUICHE GRAND MERE 1 7 8	SALADE DE TOMATES	SAUCISSON DE MONTAGNE 7 8	MACEDOINE DU JARDIN
	OMELETTE 3 7	HOKY PANE 1 7 8	PAELLA DE LA MER 4 14	SAUTE DE VEAU	NEUGGETS DE VOLAILLE 1 2 4
	POMMES PERSILER	POELEE DE LEGUMES	FLAN CARAMEL 7 3 8	PUREE MAISON 7	HARICOTS VERTS
	FROMAGE 7	FRUIT		COMPOTE	PATISSERIE 7 8 3 1
SEMAINE DU 26 AU 30	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
	SALADE LENTILLE	PIZZA AUX FROMAGE 7 1 8	TOMATES BASILIC		LE
	FRICADELLE BOEUF A LA BORDELAISE	CORDON BLEU 1 3 5	SAUTE DE DINDE		PONT
	FARFALLES	POTATOES	FLAGEOLETS		D AVIGNON
	FROMAGE BLANC 7	COMPOTE	FRUIT		MERCI

VIANDE DE BOEUF VOLAILLE PORC AGNEAU MOUTON :ORIGINE,ELEVAGE,ABATTAGE : FRANCE
TOUTES NOS PREPARATIONS A BASE DE VIANDE SONT NÉES/ ELEVÉES/ ABATTUES EN FRANCE

