

Menus scolaire et alsh du 19 au 30 mai 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



AB issue de l'agriculture biologique



local



AOP



IGP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
19 / 05	carottes râpées *	sauté de bœuf aux poivres	céréales	coulommier *	pêche au sirop
mardi		repas végétarien			
20 / 05	choux fleur vinaigrette	gratin de pâtes aux fromages batavia * (non assaisonnée)			ananas * et autres fruits de saison
mercredi					
21 / 05	piémontaise	poulet rôti et son jus	haricots verts	edam *	orange * et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
22 / 05	radis *	riz cantonnais		st nectaire *	amandine aux poires maison
Vendredi					
23 / 05	assiette anglaise	poisson frais sauce échalotes	pommes de terre vapeur julienne de légumes	yaourt nature *	banane * et autres fruits de saison
Lundi		repas végétarien			
26 / 05	céleri râpé *	spaghettis végétariennes		brie *	crème caramel
Mardi					
27 / 05	crêpe emmental	sauté de veau à la moutarde	quinoa aux petits légumes	tomme pyrénées *	pomme * et autres fruits de saison
Mercredi					
28 / 05	Méli mélo Batavia et pousses d'épinards fruits secs et féta	merlu sauce crème citronnée	riz créole	pont l'éveque *	cocktail de fruits
Jeudi					
29 / 05				férié	
Vendredi					
30 / 05					

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles