

Menus scolaire et alsh du 18 au 29 mai 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
18 / 05	betteraves	sauté de poulet	poele printaniere	yaourt*7	
mardi					
19 / 05	rillettes cornichons	poisson de jour	penne 1	st nectaire *7	orange * et autres fruits de saison
mercredi					
20 / 05	carottes rapées	sauté de bœuf	gratin de chou	st paulin *7	compote de fruits
Jeudi	repas végétarien				
21 / 05	courgettes crues à la menthe	nuggest végétarien	frites		yaourt nature *7
Vendredi					
22 / 05	piemontaise végétarienne	quiche tomate chèvre batavia * (non assaisonnée)		tomme catalane *	brownies 1,3,8,7
Légende des allergènes : 1.gluten 2. Crustacés 3.Oeufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Celeri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques					
Lundi					
25 / 05	ferié				
Mardi		repas végétarien			
26 / 05	taboulé 1	sauté de porc	poele celtique	fromage blanc 7	
Mercredi					
27 / 05	tomates mozzarella	rôti de dinde	lentilles	cantal *7	poire au sirop
Jeudi					
28 / 05	entrée fromagère	poisson du jour	poêlée campagnarde		gateau au citron maison
Vendredi					
29 / 05	salade verte	repas végétarien		tommette de vache 7	kiwi * et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten 2. Crustacés 3.Oeufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Celeri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

sous réserve de modifications



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