

# MENUS SCOLAIRES

## lundi 5 au 30 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Menu " On mange avec les doigts"</b>				
du lundi 5 au vendredi 9 mai	<p><i>Batonnets de carottes et concombre sauce au fromage blanc</i></p> <p><i>Pilon de poulet rôti sauce ketchup du Chef</i></p> <p><i>Rôti de pommes de terre</i></p> <p><i>Babybel</i></p> <p><i>Donuts</i></p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique</p> <p>Filet de merlu <b>MSC</b> sauce lombarde</p> <p>Riz <b>Bio</b> créole</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme <b>Bio</b></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette à la framboise</p> <p>Aiguillettes de poulet <b>Fr</b> sauce crème</p> <p>Brocolis aux oignons</p> <p>Vert de lait <b>Bio</b></p> <p>Gâteau à la rhubarbe</p>	 <p>Carottes <b>Bio</b> râpées vinaigrette</p> <p>Galette au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Vache qui rit <b>Bio</b></p> <p>Liégeois au chocolat</p>	
du lundi 12 au vendredi 16 mai	<p>Haricots beurre vinaigrette au persil</p> <p>Jambalaya végétarienne</p> <p>Riz <b>Bio</b> créole</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons</p> <p>Omelette du chef <b>MEA</b></p> <p>petits pois au bouillon</p> <p>Camembert <b>Bio</b></p> <p>Pomme <b>Bio</b></p>	<p>Tomates vinaigrette au balsamique</p> <p>Emincé de cuisse de poulet <b>FR</b> sauce façon couscous</p> <p>semoule <b>Bio</b></p> <p>Saint Nectaire <b>AOP</b></p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf <b>VBF</b> sauce arrabiata</p> <p>Spaghetti</p> <p>Saint Moret <b>Bio</b></p> <p>Gâteau à la vanille</p>	<p>Cake à l'emmental</p> <p>menuière de colin <b>MSC</b> et citron</p> <p>Brocolis <b>Bio</b></p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Banane <b>Bio</b></p>
du lundi 19 au vendredi 23 mai	<p>Taboulé (semoule <b>Bio</b>)</p> <p>Sauté de dinde <b>FR</b> sauce romarin</p> <p>Haricots verts <b>Bio</b></p> <p>Pont l'Evêque <b>AOP</b></p> <p>Pomme <b>Bio</b></p>	<p>Concombre vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Jambon blanc <b>LR</b></p> <p>Coquillettes <b>Bio</b></p> <p>Emmental <b>Bio</b> râpé</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Oeuf dur sauce béchamel</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Sauisse sucré</p> <p>Compote fraîche pomme <b>Bio</b> biscuitée</p>	<p>Pâté de campagne <b>LR</b> et cornichons</p> <p>Pavé de merlu <b>MSC</b> sauce citron</p> <p>Riz <b>Bio</b> pilaf</p> <p>Edam <b>Bio</b></p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Salade mêlée vinaigrette</p> <p>Hamburger végétarien</p> <p>Frites</p> <p>Milkshake aux fruits rouges</p>
du lundi 26 au vendredi 30 mai	<p>Chou fleur vinaigrette sauce façon cocktail</p> <p>Sauté de porc <b>FR</b> sauce au curry</p> <p>Semoule <b>Bio</b></p> <p>Saint Nectaire <b>AOP</b></p> <p>Pomme <b>Bio</b></p>	<p>Radis roses et beurre</p> <p>Nuggets de volaille et ketchup du chef</p> <p>Purée de pommes de terre <b>Bio</b></p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Melon</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Gouda <b>Bio</b></p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><b>JEUDI DE L'ASCENSION</b></p> 	 <p>Pêche durable</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 