

lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Camembert Compote de pomme cassis	Coquillettes en salade Poulet sauté basquaise Courgettes sautées Petits-suisses aux fruits Salade de fruits	Radis beurre Omelette au fromage Pommes de terre rôties à l'ail et persil Chanteneige Pomme	Férié	Concombre aux fines herbes Parmentier de carottes Mousse au chocolat Cake fourré framboise
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Oeufs dur mayonnaise Sauté de porc au chorizo Riz aux poivrons Cantal Kiwi	Salade verte et feta Crispid'or à l'emmental Haricots verts en persillade Yaourt sucré Tarte au chocolat.	Salade orientale Colin sauce basilic Boulgour Mini Babybel Orange	Salade de riz Sauté de bœuf aux olives Aubergines provençale Crème dessert vanille Banane	Salade de chou et radis Poulet rôti aux oignons Macaronis au beurre Comté Cocktail de fruits au sirop.
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Salade antiboise Filet de colin cheddar fondu Poêlée ratatouille Crème dessert chocolat Madeleine à la fraise	Carottes râpées Jambon blanc Coquillettes au beurre Vache qui rit Pamplemousse	Salade de pommes de terre à l'indienne Sauté d'agneau aux herbes Petits pois aux oignons Yaourt aux fruits Compote de pommes	Salade verte Paupiette de poulet forestière Purée de pommes de terre Saint-nectaire Poire	Taboulé Omelette provençale Courgettes au basilic Fromage blanc Pomme
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Salade bulgare Sauté de dinde au paprika. Riz pilaf Edam Melon jaune	Fusilli en salade nordique Rôti de bœuf sauce forestière Printanière de légumes Yaourt sucré bio. Poire	Oeufs dur mayonnaise Sauté de porc aux épices Semoule kiri Purée de pêche	Férié	Céleri rémoulade au curry Gratin de raviolis aux légumes Gouda Kiwi

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 Appellation d'origine protégée
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 fruit ou légume cru
			 féculent