



MENU DU MOIS DE MAI 2025

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

<p><u>LUNDI 5</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade composée (Riz, tomate, maïs, cornichons, thon)</p> <p>Raviolis au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Glace</p>	<p><u>MARDI 6</u></p> <p>Salade Berrichonne (Salade, lardons, gruyère, P.de terre)</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de Pommes de terre</p> <p>Sorbet fraise / biscuit</p>	<p><u>JEUDI 8</u></p> <p>Victoire 1945</p> 	<p><u>VENDREDI 9</u></p> <p>Salade Nantaise (Mâche, tomates, concombre, thon)</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>BIO</p>
<p><u>LUNDI 12</u></p> <p>Tartine de sardine</p> <p>Coquille de poisson</p> <p>Poêlée de brocolis / Petits pois/courgettes</p> <p>Magnum barre</p>	<p><u>MARDI 13</u></p> <p>Salade Harmonie (Salade, chou rouge, maïs)</p> <p>Poulet fermier</p> <p>Ratatouille</p> <p>Comté</p> <p>Sorbet poire / caramel</p>	<p><u>JEUDI 15</u></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Jambon cuit</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Tartare</p> <p>Fraises /melba</p>	<p><u>VENDREDI 16</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p><u>LUNDI 19</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade aux amandes effilées</p> <p>Steak végétalien</p> <p>Gratin d'asperges et pommes de terre</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><u>MARDI 20</u></p> <p>Tartine Auvergnate</p> <p>Steak</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Melon</p>	<p><u>JEUDI 22</u></p> <p>Salade d'endive / dès d'emmental</p> <p>Tranche de porc charcutière</p> <p>Petits pois</p> <p>Clafoutis aux Cerises</p>	<p><u>VENDREDI 23</u></p> <p>Salade Romaine</p> <p>Colin à l'orientale</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p>
<p><u>LUNDI 26</u></p> <p>Carottes et courgette râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau roulé à la confiture</p>	<p><u>MARDI 27</u></p> <p>Salade au chèvre chaud</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Abricots</p>	<p><u>JEUDI 29</u></p> <p>Ascension</p> 	<p><u>VENDREDI 30</u></p> 

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

CODE COULEUR : **Viandes, poissons, œufs** : source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

Féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines.