

MENU DU MOIS DE MAI 2025

LUNDI 05 MAI	LUNDI 12 MAI	LUNDI 19 MAI
SALADE DE TOMATE / CUBE DE FROMAGE JAMBON BRAISE PETITS POIS A LA FRANCAISE GLACE	BETRAVES CRUES RAPEES COLOMBO DE PORC FRITES BIO YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNE ABRICOTS	FEVES AU CROQ SEL JAMBONNEAU CONFIT SAUCE AUX CORNICHONS GRATIN DE POMME DE TERRE PROVENCALE SAINT PAULIN COMPOTE AUX MORCEAUX DE POMME
MARDI 6 MAI	MARDI 13 MAI	MARDI 20 MAI MENU VEGETARIEN
TOAST DE RILLETTE DE THON BOUL'ŒUF SAUCE TOMATE JARDINIERE DE LEGUMES YAOURT KIWI BIO	SALADE DE COQUILLETTES BIO ROTI DE DINDE SAUCE BARBECUE BROCOLIS PERSILLES TOMME NOIRE RAISIN ITALIEN	CAROTTE BIO RAPEES RIZ AUX TROIS SAVEURS POELEE DE LEGUMES ASIATIQUE GLACE
JEUDI 08 MAI	JEUDI 15 MAI	 JEUDI 22 MAI REPAS GRECQUE 
FERIE	MELON HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE CREME ANGLAISE MERVEILLE	SALADE DE LENTILLES BIO A LA GREQUE MOUSSAKA YAOURT A LA GRECQUE A L'ABRICOT
VENDREDI 09 MAI MENU VEGETARIEN	VENDREDI 16 MAI	VENDREDI 23 MAI
PASTEQUE TORTELLINI RICOTTA / EPINARDS ILE FLOTTANTE	ROSETTE / BEURRE FILET MEUNIERE CITRONNE CAROTTE BIO PERSILLEES CLAFOUTIS A L'ANANAS	RADIS / BEURRE FILET DE CABILLAUD SAUCE CRUSTACES SEMOULE BIO YAOURT BIO KIWI GOLD

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON

LE PRINCIPAL :

M. BOURGOIN