

MENUS

Semaine du 19 au 23 MAI 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Cake salé lardon/chèvre 
Salade nordique 
Tomates garnies au thon 

Jambon braisé
Purée pois cassés

Brie
Kiwi / Pomme / Orange

Mardi

Tomates vinaigrette 
Concombre à la crème 

Jambon de pays
Chili con carne 
Riz long

Duo fromage blanc 
Compote fraise

Mercredi

Macédoine/Mayo 
Betterave Oeufs durs

Haché saumon crème citron 
Coquillettes

Camembert
Poire / Pomme / Banane

Jeudi

Duo concombre/tomate 
Céleri rémoulade 
Salade campagnarde

Emincé volaille coco/curry 
Chou fleur persillé

Riz au lait maison 

Vendredi

Taboulé 
Salade de riz au thon 
Melon

Sauté de veau provençale 
Haricots beurre

Comté
Fraise au sucre

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiqes

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires