

Menu - Mai 2025

Du 5 au 9	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Du 12 au 16	Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Entrée	Emmental Biscuit salé	 Tomate vinaigrette	FERIE	 Concombre à la bulgare	Entrée	Betterave en salade	 Salade de chou	 Pastèque	 Salade de concombre
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet dans son jus	Colombo de porc		Filet de lieu sauce citronnée	Plat protidique	Bourguignon de bœuf	Chili végétarien	Couscous boulettes	Morue marinée
Accompagne- ment	Brocolis au beurre persillé	Pâtes tortis		Lentilles	Accompagne- ment	Carottes vichy	 Riz	Semoule Légumes à couscous	 Ti nain
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt panier mixé		Raisin	Dessert	 Fromage blanc sucré	 Yop à boire	Mousse dolce vita	 Yaourt panier mixé

Du 19 au 23	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Du 26 au 30	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou blanc	 Salade de verte aux dés de fromage	FERIE	Salade de papaye	Entrée	 Salade de tomate	Carotte rapée	FERIE	
Plat protidique	Bolognaise de soja	Poissonnette		Pimentade de thon	Plat protidique	Filet de colin sauce provençale	Emincé de bœuf en sauce		Pâtes tortis au fromage
Accompagne- ment	Spaghettis et emmental râpé	Poêlée campnarde		 Riz  Giraumon 	Accompagne- ment	Pommes de terres persillées	Barre de céréales		
Dessert	Mandarine	 Yaourt nature sucré		Floup au lait de coco	Dessert	 Ile au caramel			



972-05-2025-Menu-LC-4

 circuit court produit local non labellisé

 circuit court produit local labellisé

 agriculture biologique

 menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

