










Mai 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>05 au 09</u>	 Radis beurre Boulettes bœuf Strogonoff Semoule Mimolette Crème chocolat	Betteraves Omelette Lentilles Petit Suisse Fruit de saison	Férié	 Concombre maïs Poisson Meunière Haricots verts Gaufrette Plumeti Yaourt sucré 
<u>12 au 16</u>	Salade pdt tomate œuf Crêpe au fromage Haricots verts Brie Flan caramel	 Carottes râpées Tajine volaille à l'orange Semoule Tomme Noire Arlequin de fruit	Tomates Steak Hâché bœuf Macaronis fromage Emmental Eclair chocolat	Salade du Chef * Colin pané Gratin de chou-fleur Yaourt aromatisé Fruit de saison
<u>19 au 23</u> Asiatique	Betteraves Paupiette veau estragon Pommes sautées Bûchette chèvre Compote pomme fraise	 Melon Omelette Petits pois Gouda Liégeois chocolat	Raïta concombre menthe Poulet Thai coco Riz Petit Suisse aux fruits Cake mangue coco 	Radis beurre Gratin poisson Purée brocolis Madeleine Fruit de saison 
<u>26 au 30</u>	 Salade pâtes légumes Boulettes végétales Haricots verts Camembert Lacté vanille	Tomates radis Poulet Basquaise Riz Galette Saint Michel Pêche au sirop 	Férié	Pont

* Salade du Chef : tomates, maïs, fromage et salade verte
 (#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc