

MENUS MAI 2025 (*)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 mai Haricots en salade Pâtes à la <i>bolognaise</i> Yaourth	6 mai Betteraves Sticks de légumes/Frites Fromage BIO Fruit BIO		8 mai <i>Férialé</i>	9 mai <i>Pique-nique</i>
12 mai <i>Macédoine</i> <i>Rôti de dindonneau</i> Pâtes Yaourth	13 mai <i>Concombres</i> <i>Gratin pommes de terre</i> Fromage BIO Compote BIO		15 mai <i>Maïs au thon</i> <i>Rissolette de veau</i> Frites Entremet café	16 mai <i>Saucisson</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Pâtisserie</i>
19 mai <i>Taboulé</i> <i>Saucisse</i> Purée Fromage blanc	20 mai <i>Carottes râpées</i> <i>Pizza végétarienne</i> Fromage BIO Fruit BIO		22 mai <i>Haricots rouges et maïs en salade</i> <i>Sauté de bœuf</i> Pâtes Crème vanille	23 mai <i>Rillettes</i> <i>Blanquette de poisson</i> Riz <i>Pâtisserie</i>
26 mai <i>Jambon blanc</i> <i>Cuisse de poulet rôti</i> <i>Ratatouille</i> Yaourth	27 mai <i>Tomates en salade</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Pommes sautées</i> Fromage BIO Compote BIO		29 mai <i>Férialé</i>	30 mai <i>Férialé</i>

(*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.
 Légende : *Viande française* - *Fait maison* – Œufs origine Gac des Jolies Rousses St Geniès – Pain **BIO** Fournil de St Crépin-et-Carlucet