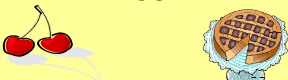




MENU DU 5 AU 7 MAI 2025

semaine 19	lundi 5 mai	mardi 6 mai	mercredi 7 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
HORS D'ŒUVRE 	pomelos paté de campagne pizza	pomelos betterave vinaigrette salade de poulet	pomelos pastèque petits légumes crus frisée saucisse sèche		
	salade de gésiers	taboulé	cornet de jambon		
	salade de choux blanc pain de poisson	concombre avocat	salade de tomates		
PLATS ET LEGUMES 	saucisses grillées travers de porc frites	pépites de poisson filet de hoki ratatouille	cordons bleus de dinde manchon de canard pâtes		
	haricots beurre	printanière de légumes	poêlée de légumes verts		
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme		
	* fromage blanc	entremet	gélifié chocolat		
	AB yaourt bio	AB yaourt bio	AB yaourt bio		
DESSERT 	fruit compote de pommes	* fruit compote de pommes	* fruit compote de pommes		
	yaourt aux fruits	flan au pruneau	crème dessert		
		fromage blanc aux framboises			

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	carottes rapées	betteraves			
	gnocchis sauce tomate	pizza aux trois fromages			
	carottes et haricots verts	salade de verte			
	St Paulin	comté			
	crème dessert	compote de pommes			



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable

