

MENUS MAI 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
05 mai 2025	06 mai 2025	07 mai 2025	08 mai 2025	09 mai 2025
Radis et beurre Œufs durs à la crème Pommes de terre vapeur Skyr 	Concombres à la crème d'estragon Bœuf au cidre Torti Ile flottante	Salade de riz, cœur d'artichaut et tomates Filet de colin sauce citron Purée de brocolis Emmental Cocktail de fruits	FERIE	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau sauce moutarde Haricots blancs Fromage Pomme
12 mai 2025	13 mai 2025	14 mai 2025	15 mai 2025	16 mai 2025
Melon Cordon bleu Petits pois Fromage frais Banane	Cœur de palmier et maïs Poisson sauce aurore Gratin de courgettes/pommes de terre Flan caramel	Concombres sauce bulgare Curry de poulet Riz Fruit	Coleslaw Lasagnes de légumes Gouda Roses des sables 	Salade de tomates Sauté de veau Boulgour aux épices Petit suisse Kiwi
19 mai 2025	20 mai 2025	21 mai 2025	22 mai 2025	23 mai 2025
Salade de pâtes au surimi Escalope de dinde au curry Etuвée de carottes et salsifis Camembert Fruit	Betteraves vinaigrette Omelette Pommes de terre sautées Fruit 	Toast au chèvre Steak haché de veau sauce brune Riz aux légumes Fromage Fruit	Laitue, thon Sauté de bœuf aux cornichons Haricots beurre Yaourt nature sucré Brownies et crème anglaise	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce citron Quinoa Cantafrais Fraises
26 mai 2025	27 mai 2025	28 mai 2025	29 mai 2025	30 mai 2025
Tomates vinaigrette Sauté de porc aux olives Petits pois Gouda Far breton	Melon Bolognaises végétariennes Saint Paulin Fruit 	Rillettes Filet de poisson sauce champignons Cœur de blé Fromage blanc Fruit	FERIE	PONT DE L'ASCENSION

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.
Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

- Légende
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie
 - Viande française

