

SEMAINE DU 5 AU 11 MAI 2025

	LUNDI		MARDI			JEUDI		VENDREDI	
	5-mai		6-mai			8-mai		9-mai	
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X-SL	 <u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>	X-SL			0		<u>Salade coleslaw (carottes et chou râpé mayonnaise)</u>	X-SL
						0			
 <u>Gnocchi au fromage (plat complet)</u>	X	 <u>Paupiette de veau Marengo</u>	X			0		Poisson pané	SL-SV
Poisson pané	SL	 <u>Boulettes végétales à l'indienne</u>	SV			0		 <u>Saucisse de Francfort*, local</u>	x
						0			
Torti	SL	 <u>Courgettes BIO</u>	X-SL			0		Purée	x
Petits pois	SL	Boulgour	SL			0		Choux de Bruxelles	SL
		<u>Edam à la coupe</u>	X			0		<u>Camembert</u>	x
						0			
 <u>Yaourt framboise enseau de la ferme du vieux Puits</u>	X	<u>Fruit</u>	AD-SL			0		Tranche de quatre quarts	x
Crème de gruyère et mousse au chocolat	AD					0		 <u>Purée de pommes BIO</u>	SL

SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

12-mai

13-mai

15-mai

16-mai

Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	AD-SL	Tomate vinaigrette	AD			Bâtonnets de carottes cuites au cumin	SL-SV	Salade de pâtes BIO	X
		Lentilles vinaigrette				Saucisson à l'ail*	X		
Beignets de calamars et mayonnaise	X-SL	Cœur de colin crème de curry	X			Falafels BIO sauce moutarde à l'ancienne	SV	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X
		Poisson pané	SL			Rôti de bœuf	X-SL	Feuilleté au saumon	SV
								Carottes	SL
Torti	X-SL	Pommes vapeur	X-SL			Blé	X	Boulgour	SL-SV
		Mélange de légumes oriental	SL						
Camembert	X	Meule de Bray BIO	X			Petit suisse sucré	AD		
Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X	Fruit	X-SL			Gâteau du chef aux graines de pavot	X	Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye	x
Coupelle pomme fraise	SL					Yaourt aromatisé coupelle pomme	SL	Petit moulé ail et fines herbes et Fruit	AD
								compote	SL



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 19 AU 25 MAI 2025

LUNDI

19-mai

MARDI

20-mai

JEUDI

22-mai

VENDREDI

23-mai

 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	X	 <u>Salade au boulgour BIO</u> 	AD-SL			 <u>Salade tomate, maïs et cœur de palmier</u>	X-SL	 <u>Tomate et concombres en dés</u>	AD-SL
 Taboulé oriental	SL-SV								
Omelette	X	<u>Accras de morue</u>	X-SL			 <u>Sauté de bœuf Normand Herbager</u>  	X	Beignets de chou-fleur	X-SL
						 Crousti fromage	SV		
						Poisson pané	SL		
 <u>Courgettes BIO</u>	SL	 <u>Haricots verts BIO</u>	X			<u>Riz BIO</u>	X-SL	<u>Pommes rissolées</u>	X-SL
Farfalle	SL-X								
fromage ?	AD	<u>Fondu Président</u>	X			 Yaourt sucré	AD	<u>Edam à la coupe</u>	X
Yaourt aromatisé et madeleine	x	Tranche de quatre quarts	SL			 <u>Fruit BIO</u>	X-SL	 <u>Purée de pommes BIO</u>	X-SL
fruit ou compote	SL	<u>Mousse au chocolat</u>	X						



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 26 MAI AU 1er JUIN 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
26-mai		27-mai		29-mai		30-mai	
 <u>Concombres vinaigrette</u>	X-SL	<u>Tomate vinaigrette</u>	AD-SL		0		
					0		
Poisson pané	X-SL	<u>Langue de porc vinaigrette*</u>	X-SL		0		
		 Salade piémontaise sans porc (plat complet) 	SV		0		
					0		
 Frites	X-SL	 <u>Haricots verts vinaigrette</u>	X-SL		0		
					0		
 Yaourt sucré BIO	AD	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	X		0		
					0		
Madeleine	X-SL	coupele pomme abricot	SL		0		
		 Yaourt BIO aromatisé à la vanille	X		0		

 Nouveauté Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française  Les produits locaux  Les produits biologiques * Plat contenant du porc  Cuisiné sur place