

SEMAINE DU 5 AU 11 MAI 2025

LUNDI	5-mai	MARDI	6-mai	JEUDI	8-mai	VENDREDI	9-mai
 <u>Salade de riz</u> (riz, œuf, tomate)	X	 <u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>	SV	0		 <u>Salade coleslaw</u> (carottes et chou râpé mayonnaise)	AD
		 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	X	0			
 <u>Gnocchi au fromage</u> (plat complet)	X	 <u>Paupiette de veau Marengo</u>	X	0		 <u>Saucisse de Francfort*, local</u>	X
		 <u>Boulettes végétales à l'indienne</u>	SV	0		<u>Poisson pané</u>	SV
		 <u>Courgettes BIO</u>	X	0		<u>Choux de Bruxelles</u>	X
0		<u>Petit suisse aromatisé</u>	AD	0		<u>Camembert</u>	X
 <u>Yaourt framboise enseau</u> <u>de la ferme du vieux Puits</u>	X	<u>Fruit</u>	X	0		<u>Tranche de quatre quarts</u>	X
<u>Crème de gruyère et mousse au chocolat</u>	AD			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

SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025



LUNDI

12-mai

MARDI

13-mai

JEUDI

15-mai

VENDREDI

16-mai

<u>Salade Mexicaine</u> (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)	SV	Lentilles vinaigrette	AD			<u>Bâtonnets de carottes cuites au cumin</u>	SV	<u>Salade verte</u>	AD
<u>Pâté de campagne local*</u> (à couper par vos soins)	X					Saucisson à l'ail*	X		
Beignets de calamars et mayonnaise	X	<u>Cœur de colin crème de curry</u>	SV			<u>Falafels BIO sauce moutarde à l'ancienne</u>	SV	<u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)	X
		<u>Rôti de porc braisé*</u>	X			<u>Rôti de bœuf</u>	X	Feuilleté au saumon	SV
Haricots beurre à la tomate	X	<u>Pommes vapeur</u>	X			<u>Cotes de blettes béchamel</u>	X	<u>Chou-fleur béchamel</u>	SV
<u>Camembert</u>	AD	<u>Meule de Bray BIO</u>	X			Petit suisse sucré	AD	<u>Petit moulé ail et fines herbes et Fruit</u>	X
<u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	X	<u>Fruit</u>	X			<u>Gâteau du chef aux graines de pavot</u>	X	<u>Yaourt nature sucré en seau de la Ferme de la Vieille Abbaye</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 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	 Carottes râpées à l'orange	AD			 <u>Salade tomate,</u> <u>maïs et cœur de palmier</u>	X	<u>Tomate et concombres en</u> <u>dés</u>	AD
 Taboulé oriental	SV								
Omelette	X	<u>Accras de morue</u>	X			 <u>Sauté de bœuf</u> <u>Normand Herbager</u> 	X	 <u>Flan de légumes</u>	X
						 Crousti fromage	SV		
 <u>Courgettes BIO</u>	50	 Pommes vapeur	X			 <u>Riz BIO</u>	X	<u>Pommes rissolées</u>	X
Farfalle	50								
FROMAGE ?	AD	<u>Fondu Président</u>	X			 <u>Carré de Vache BIO</u>	AD	<u>Edam à la coupe</u>	X
 <u>Yaourt mixé en pot à la</u> <u>fraise de la Ferme de la</u> <u>Chapelle Brestot</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X			 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Purée de pommes BIO</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 26-mai		MARDI 27-mai		JEUDI 29-mai		VENDREDI 30-mai	
 <u>Concombres vinaigrette</u>	X			0			
 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)	X	<u>Langue de porc vinaigrette*</u>	X	0			
		 Salade piémontaise sans porc (plat complet) 	SV	0			
		 Pomme de terre vinaigrette	X	0			
				0			
 Yaourt sucré BIO	AD	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	X	0			
Madeleine	X	 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