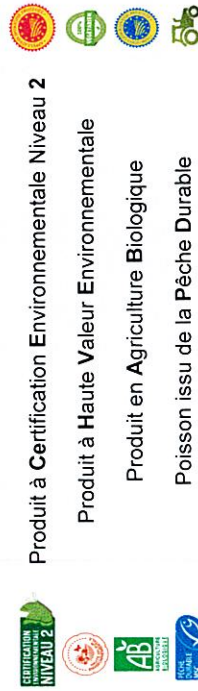


MENUS DU 12 au 16 MAI 2025



	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
ENTREES	Maquereau à la moutarde	Carottes à la marocaine Salade à la Guadalajara Radis noir Asperges vinaigrette Salade Carmen Salade Waldorf	Salade des fermes	Courgette et pommes en salade Légumes batonnets et dip sauce de fromage frais Mâche Salade bretonne Haricots verts ravigote Coleslaw	Salade de chou blanc, comté et noix Concombre au fromage blanc Radis Crostinis à la tomate Salade de bié à la provençale Rosette
PLATS	Escalope de volaille viennoise Filet de colin Poêlée de nouilles chinoises aux légumes Carottes braisées	Emincé de bœuf Poisson du marché Quiche fromage & tomates Frites	Poisson du marché Poêlée de légumes de saison	Rôti de porc Poisson du marché Lasagne chèvre épinard Courgettes poêlées	Sauté de dinde Poisson du marché Dalh de lentilles corail Riz
DESSERT	St Anja Fruits	Salade de fruits	Compote de fruits frais	Riz au lait, caramel à la crème	Fromage type St Nectaire Fruits



Produit à Certification Environnementale Niveau 2
Produit à Haute Valeur Environnementale
Produit en Agriculture Biologique
Poisson issu de la Pêche Durable



Produit d'Appellation d'Origine Protégée
100% végétarien, à base de protéines végétales
Produit d'Indication Géographique Protégée
Produit Fermier

Le Principal

W. SAUBUSSE

La Gestionnaire

I VERDEYME COLLIN