



MENUS

MOYENS/GRANDS

DU MOIS DE MAI 2025

Validés par la Commission des menus



**DU 28 AVRIL
 AU 2 MAI**

LUNDI

Escalope de dinde
 sauce champignons
 Chou-fleur bio
 Cantal⁷
 Fruit



MARDI

Bœuf bourguignon
 Pomme de terre
 vapeur
 Carotte
 Kiri⁷
 Fruit



MERCREDI

Quiche maison^{1 3 7}
 Filet de colin
 sauce crème
 Épinards
 Yaourt à boire⁷
 Fruit



JEUDI

FÉRIÉ



VENDREDI

FERMÉ

**DU 5 AU 9
 MAI**

Steak
 Ferme de Saint-Denis
 Torti^{1 3}
 Navet
 Petit Suisse nature
 Fruit **

Taboulé maison^{1 10}
 Rôti de porc au jus
 Flageolets
 Yaourt aromatisé
 Fruit

Radis beurre^{7 **}
 Omelette bio³
 Pomme de terre
 boulangère
 Saint-Môret⁷
 Fruit

FÉRIÉ

Filet de poisson pané⁴
 Haricots verts
 Yaourt aromatisé⁷
 Fruit **

**DU 12 AU 16
 MAI**

Tomates
 mozzarella^{7 10 **}
 Burger de veau
 sauce marchand de vin
 Petits pois bio
 Emmental⁷
 Fruit

Cabillaud sauce citron⁴
 Duo de carottes
 Rondelé⁷
 Fruit **

Sardine à l'huile⁴
 Lasagne maison^{1 3 7}
 Petit Suisse
 Fruit

MENU 100% LOCAL
 Daube de bœuf
 Pomme de terre vapeur
 Butternut
 Fromage blanc
 Fruit

Nugget de poulet
 Courgettes
 à la béchamel⁷
 Tomme blanche⁷
 Fruit

**DU 19 AU 23
 MAI**

Aiguillettes de poulet
 sauce chasseur
 Poêlée de légumes
 Bûche du Pilat⁷
 Fruit **

Tomates farcies
 Boulgour¹
 Croc'lait bio⁷
 Fruit

Radis beurre^{7 **}
 Langue de bœuf
 sauce charcutière
 Pâtes
 Babybel⁷
 Fraises au sucre **

Salade de lentilles¹⁰
 Sauté de veau
 Chou romanesco
 Saint-Nectaire⁷
 Fruit

Céleri rémoulade¹⁰
 Brandade
 de poisson maison^{4 7}
 Fromage blanc⁷
 Fruit **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11