



MENUS

DU MOIS DE MAI 2025

Validés par la Commission des menus



**DU 28 AVRIL
 AU 2 MAI**

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 5 AU 9
 MAI**

**DU 12 AU 16
 MAI**

**DU 19 AU 23
 MAI**

Salade verte ¹⁰
 Escalope de dinde
 sauce champignons
 Chou-fleur bio
 Cantal ⁷
 Éclair au chocolat ^{1 3 7}

Terrine de campagne
 Bœuf bourguignon
 Pomme de terre
 vapeur
 Kiri ⁷
 Liégeois au café

Quiche maison ^{1 3 7}
 Filet de colin
 sauce crème
 Épinards
 Yaourt à boire ⁷
 Coupelle de fruits
 au sirop

FÉRIÉ

FERMÉ

Feuilleté au fromage ^{1 3 7}
 Burger
 Ferme de Saint-Denis
 Torti ^{1 3}
 Emmental râpé ⁷
 Petit suisse nature
 Fruit **

Taboulé maison ^{1 10}
 Rôti de porc au jus
 Flageolets
 Camembert ⁷
 Crème dessert bio ⁷

Radis beurre ^{7 **}
 Omelette bio ³
 Pomme de terre
 boulangère
 Saint-Môret ⁷
 Flan pâtisseries
 maison ^{1 3 7}

FÉRIÉ

Pâté en croûte ^{1 3}
 Filet de poisson pané ⁴
 Haricots verts
 Yaourt aromatisé ⁷
 Fruit **

Tomates
 mozzarella ^{7 10 **}
 Burger de veau
 sauce marchand de vin
 Petits pois bio
 Emmental ⁷
 Crêpe au sucre ^{1 3 7}

Mousse de foie
 Cabillaud sauce
 citron ⁴
 Duo de carottes
 Rondelé ⁷
 Fruit **

Sardine à l'huile ⁴
 Lasagne maison ^{1 3 7}
 Petit Suisse
 Tiramisu maison ^{1 3 7}

MENU 100% LOCAL
 Daube de bœuf
 Pomme de terre
 vapeur
 Fromage de chèvre
 frais

Salade verte ¹⁰
 Nugget de poulet
 Courgettes
 à la béchamel ⁷
 Tomme blanche ⁷
 Flamby ⁷

Jambon persillé
 Aiguillettes de poulet
 sauce chasseur
 Poêlée de légumes
 Bûche du Pilat ⁷
 Fruit **

Salade verte ¹⁰
 Tomates farcies
 Boulgour ¹
 Croc'lait bio ⁷
 Tarte au citron ^{1 3 7}

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

Salade de lentilles ¹⁰
 Sauté de veau
 Chou romanesco
 Saint-Nectaire ⁷
 Mousse au chocolat
 bio ⁷

Céleri rémoulade ¹⁰
 Brandade
 de poisson maison ^{4 7}
 Fromage blanc ⁷
 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