



MAI 2025

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 19	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025 MENU végétarien	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025 MENU végétarien	
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour	Carottes rapées	FÉRIÉ	Salade de mâche	
Plat	Saucisse de volaille	Méli-mélo de légumes ail et fines herbes	Steak haché à l'échalote		Couscous de légumes et boulettes végétales	
Accompagnement	Gratin de coquillettes		Écrasé de pommes de terre			
Produit laitier	Faisselle	Camembert	Chanteneige			Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop			Far aux pruneaux
Semaine 20	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025 MENU végétarien	jeudi 15 mai 2025		vendredi 16 mai 2025 MENU végétarien
Entrée	Concombre à l'estragon	Salade piémontaise	Salade coleslaw	Salade de pépinettes	Melon jaune	
Plat	Sauté d'agneau au paprika	Filet de hoki à la crème	Quenelle nature et fondue de poireaux	Poulet rôti aux herbes	Chili végétarien sans viande	
Accompagnement	Flageolets	Haricots verts		Courgettes sautées à l'ail	Riz basmati	
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc à la confiture d'abricots	Yaourt nature	Demi-chèvre	Kiri	
Dessert	Compote de pommes	Fruit de saison	Litchis au sirop	Fruit de saison	Petit pot de glace	
Semaine 21	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025 MENU végétarien	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025 MENU végétarien	
Entrée	Salade de tomate vinaigre balsamique	Céleri rapé vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Macédoine parisienne	Pastèque	
Plat	Moules marinières	Omelette nature	Sauté de bœuf à la tomate	Émincé de porc ou de dinde au gingembre	Tarte légumes ratatouille	
Accompagnement	Pommes frites	Petits pois	Brocolis	Blé		
Produit laitier	Carré de l'Est	Fromage blanc	Mimolette	Yaourt aromatisé	Bonbel	
Dessert	Compote de fraises	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Ananas au sirop	
Semaine 22	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025 MENU végétarien	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025 MENU végétarien/Menu Italien	
Entrée	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Tarte à l'oignon	Œuf mayonnaise	FÉRIÉ	Salade de tomates mozzarella	
Plat	Rôti de dinde au miel	Filet de saumon au beurre blanc	Curry de lentilles vertes et quinoa coco		Gnocchi à la napolitaine	
Accompagnement	Macaroni	Épinards à l'anglaise				
Produit laitier	Boursin ail & fines herbes	Rouy	Cantal			Panna cotta fruits rouges
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison			

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques