



MENUS MAI 2025



 <p>Vendredi 2 mai</p> <p>Carottes râpées Filet de poisson pané /courgettes BIO Petit suisse sucré</p>	 <p>Lundi 5 mai</p> <p>Œuf mimosa Coquillettes gratinées à la provençale Yaourt BIO</p> 
<p>Mardi 6 mai</p> <p>Taboulé Paupiettes de veau-petits pois/carottes Glace vanille fraise</p>	<p>Vendredi 9 mai</p> <p>Salade verte maïs et fromage Nugget de poulet - Frites Pomme</p>
 <p>Lundi 12 mai</p> <p>Macédoine de légumes Boulettes bœuf BIO- Haricots verts Mousse chocolat</p>	 <p>Mardi 13 mai</p> <p>Salami Emincé de poulet - ratatouille BIO Flan pâtissier</p> 
 <p>Jeudi 15 mai</p> <p>Radis Dos de cabillaud/carottes vichy BIO Fromage Compote</p>	 <p>Vendredi 16 mai</p> <p>Salade toast de chèvre Lasagnes de légumes Fromage blanc</p>
 <p>Lundi 19 mai</p> <p>Tomates et concombres Filet de colin – choux fleur BIO Tarte aux pommes BIO</p>	 <p>Mardi 20 mai</p> <p>Betteraves Sauté de dinde-semoule Vache qui rit Salade de fruits</p>
 <p>Jeudi 22 mai</p> <p>Houmous Parmentier végétarien Fraises à la crème</p>	 <p>Vendredi 23 mai</p> <p>Salade verte et fromage Saucisses aux herbes-lentilles Yaourt BIO</p> 
<p>Lundi 26 mai</p> <p>Carottes râpées Beignet de calamar-coquillettes Pomme</p>	<p>Mardi 27 mai</p> <p>Rillettes de thon Emincé de Poulet-Epinard béchamel Glace vanille fraise</p>

