










MAI 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 18 avril au 04 mai				
du 05 mai au 11 mai	Carottes râpées Cordon bleu Pâtes au fromage <i>compote</i>	Concombre vinaigrette Sauté de lapin en sauce semoule <i>Crème dessert</i>		Rosette Gratin de thon Riz Fromage fruit
du 12 mai au 18 mai	Tomates vinaigrette Bourguignon Frites <i>laitage</i>	Salade niçoise Nuggets de poulet Gratin de courgettes pâtisserie	Radis beurre demi-sel Pintade rôtie Haricots verts <i>Laitage</i> biscuit	Terrine de campagne Dos de lieu sauce beurre citron Pommes de terre vapeur Fromage compote
du 19 mai au 25 mai	Sardine Sauté de porc Carottes vichy pâtisserie	Taboulé Bifteck Petit-pois cuisinés <i>Crème dessert</i>	 Menu végétarien Betteraves rouges vinaigrette Quiche aux légumes Fromage fruit	Saucisson à l'ail Poisson pané Ratatouille <i>laitage</i>
du 26 mai au 01 juin	Tomates vinaigrette Rosbif Gratin dauphinois <i>Crème dessert</i>	Macédoine de légumes Blanquette de veau coquillettes <i>Laitage</i>		
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont bio