

MENU Du Mois de Mai 2025

<p>Lundi 5 Menu végétarien</p> <p>Brocoli vinaigrette  Dahl de lentille  Riz  Yaourt sucré </p>	<p>Mardi 6</p> <p>Salade de riz  Sauté de veau à la provençale Petits pois  Mimolette</p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Férié</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Saucisson sec et cornichons Filet de poisson frais en sauce Quinoa  Camembert  Fraise</p>
<p>Lundi 12 Menu végétarien</p> <p>Salade de blé  Œufs durs  Ratatouille  Edam Banane </p>	<p>Mardi 13</p> <p>Maquereaux Joue de bœuf confite Boulgour  Brie  Poire </p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Salade de tomates  Pilon de poulets Pommes noisette Fromage blanc sucré </p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Carottes râpées  Filet de poisson frais Haricots verts  Comté Pâtisserie</p>
<p>Lundi 19 Menu végétarien</p> <p>Betteraves Chili de haricots rouges Riz  Coulommiers  Pomme </p>	<p>Mardi 20</p> <p>Radis beurre  Tajine d'agneau Semoule  Petits suisses aux fruits </p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Pastèque Sauté de porc au curry Carottes Verre de lait  Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Salade piémontaise Filet de poisson frais Courgettes sautées  Saint-Nectaire Fraises</p>
<p>Lundi 26 Menu végétarien</p> <p>Céleri rémoulade Bouchée à la reine végétarienne Pont-l'évêque Mousse au chocolat </p>	<p>Mardi 27</p> <p>Salade de lentilles au thon Rôti de dinde Haricots beurre  Chanteneige  Abricots</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>Férié</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Pont</p>

Menu validé par Elsa Manant – diététicienne CDG16

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

