

PLANNING DES MENUS

Produit bio

Produit locaux

Produit bio et locaux



DU 28/04/25 AU 23/05/25

Le lundi le pain est BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
Sardines à l'huile	Salade verte aux croûtons	Céleri rémoulade		Duo de choux
Cordon bleu	Sauté de veau aux olives	Jambon grillé	FERIE	Tarte saumon ciboulette
Haricots verts	Coquillettes	Purée		Poêlée de légumes
Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit		Semoule au lait
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
Salade de tomates avocats	Radis beurre	Taboulé		Salade d'endives aux dés de mimolette
Paupiette de veau	Couscous	Rôti de porc	FERIE	Tagliatelles
Choux fleur persillés	de légumes	Haricots beurre		aux fruits de mer
Pâtisserie	Fromage Fruit	Fromage Fruit		Yaourt nature sucré
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
Salade de pomme de terre	Betteraves rouges	Carottes râpées	Friand au fromage	Concombre à la crème
Omelette au comté	Steack haché	Haut de cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Poisson à la provençale
Brocolis	Pomme noisette	Riz pilaf	Petits pois	Carottes Vichy
Fruit	Yaourt aromatisé	Liégeois	Fruit	Riz au lait
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
Salami	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de tomates aux dés de brebis	Salade de pois chiche	Coleslaw
Escalope de dinde à la moutarde	Curry de mouton	Brochette de poisson pané	Gratin	Boulette de bœuf sauce tomates
Printanière de légumes	Semoule	Courgettes persillées	de pomme de terre	Tortis
Fromage Fruit	Yaourt nature sucré	Pâtisserie	Fruit	Yaourt aux fruits mixés

La Commune se réserve le droit de changer les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stock

VACANCES SCOLAIRES

VIANDÉ BOVINE : ORIGINE France SAUF INDICATION CONTRAIRE QUI SERA EMISE PAR LA CUISINE