



Menus du mois

PRINTEMPS



MENUS DU 5 AU 27 MAI 2025

Lundi 5

- Betteraves bio
- Filet de poisson pané 4,1
- Coquillettes semi-complètes bio 1,7
- Yaourt local 7
- Fruit de saison bio

Lundi 12

- Tomates et mais bio
- Poulet sauce barbecue 12
- Petits pois
- Reblochon AOP
- Tarte aux pommes

Lundi 19

- Taboulé 1
- Filet de poisson 1,4
- Ratatouille
- Fromage de chèvre
- Banane bio
- Sauce chocolat 8

Lundi 26

- Nems 11,12,6,1
- Nouilles sautées aux légumes 1,3
- Fromage blanc local 7
- Fruit de saison bio

Mardi 6

- Légumes à la croque bio
- Sauté de volaille 10,7
- Gratin de courgettes fraîches bio 1,7
- Gaufre au sucre glace 1,7,3

Mardi 13

- Radis bio
- Saucisse de Strasbourg
- Frites fraîches
- Fromage blanc aux fruits bio 7

Mardi 20

- Concombres bio
- Courgette farcie
- Blé 1
- Yaourt aux fruits bio 7,3

Mardi 27

- Salade de crozets 1
- Boulette de bœuf sauce tomate
- Haricots verts bio persillés 7
- Comté AOP 7
- Crumble aux pommes et spéculos 7,3,1

Jeudi 8

FERIE

Jeudi 15

- Œuf dur mayonnaise 3
- Rizotto aux légumes 7
- Parmesan AOP 7
- Fraises

Jeudi 22

- Pamplemousse bio
- Escalope de porc label rouge 9
- Gratin de choux-fleurs 7,1
- Carotte cake maison 1,3,7

Jeudi

FERIE

Vendredi 9

- MENU REUNIONNAIS**
- Accras de morue 1,4
 - Rougail saucisse
 - Riz créole bio 7
 - Lait bio 7
 - Mangue ou ananas

Vendredi 16

- Salade verte bio
- et féta et croutons 7,1
- Carbonade de bœuf 12,1
- Carottes Vichy fraîches bio
- Crème anglaise 7,1,3
- Brownie maison 1,7,3,8

Vendredi 23

- Salade verte bio
- Guacamole 12
- Faritas au poulet
- Fromage râpé 7
- Fruit de saison bio

Vendredi

FERIE

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

- Crudités et cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1 : gluten
- 2 : crustacé
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachide
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruit à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupin
- 14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'IEU à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)