

Menu du Mois de mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			1	2
			Férié	betterave au maïs poisson au curry choux fleurs saint-paulin pomme
5	6	7	8	9
avocat au thon boulette d'agneau garniture de legumes yaourt sucré	concombre merguez purée maison p'tit cabray pêche au sirop	feuilleté au fromage poisson au chorizo haricots verts poire	Férié	melon hamburger frites glace
12	Repas végétarien 13	14	Repas Bio 15	16
tomate escalope de dinde à la crème salsifis semoule au lait	betterave lasagnes ricotta épinards salade cantafrais fraises	salade aux noix blanquette de veau riz saint-môret glace	celeri remoulade chipolatas pois cassés crème au chocolat	salade piémontaise poisson au citron carottes babybel kiwi
19	20	21	22	Repas végétarien 23
carottes râpées sauté de canard riz flan vanille	radis et beurre saumon aux fines herbes pomme vapeur yaourt aromatisé	taboulé poisson pané ratatouille cantadou kiwi	salade bombay sauté de bœuf brocolis bio tomme noire banane	lentilles en salade omelette épinards à la crème cantal pomme
26	Repas végétarien 27	28	29	30
melon jambon coquillette fromage blanc au coulis	coleslaw crispidor courgette au curry acapulco aux fruits	saucisson sec cuisse de poulet petits pois tomme blanche banane	Férié	Fermé

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.