

MENUS MAI 2026

*P'tit point produits :


Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 mai	5 mai	7 mai 	8 mai – Férié
Salade verte Steak haché Pommes de terre rissolées Compote	Concombre sauce blanche Sauté de porc aux olives Printanière de légumes Tarte aux pommes	Taboulé Omelette au fromage Haricots verts Fromage (charolais) - Fraises	
11 mai	12 mai	14 mai – Férié	15 mai – Férié
Tomates en salade Cordon bleu Petits pois carotte Yaourt fruité	Radis beurre Spaghettis à la bolognaise Fromage (St Nectaire) / Fruits		
18 mai	19 mai	21 mai	22 mai 
Salade de cervelas Filet de poisson et sauce nantua Épinard à la crème Compote	Salade et dés de fromage Riz cantonais Glace	Carottes râpées Sauté de volaille colombo Beignets de légumes Fromage blanc et coulis	Œuf dur avec sauce cocktail Tajine végétarien Gâteau maison / petits sucrés
25 mai – Férié	26 mai	28 mai	29 mai
	Betterave vinaigrette Poisson pané Haricots beurres Banane	Salade Chili con carné Fromage et crème dessert	Coleslaw Chipolatas Purée Fruits

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications