MENUS – MAI 2026

Lundi 04	Salade verte et mimolette – galette de quinoa à la provençale – blettes – salade de fruits frais
Mardi 05	Radis au sel – rôti de bœuf VBF – pâtes au beurre bio – crème dessert vanille
Jeudi 07	Macédoine rémoulade – dos de colin pané – féculent du jour – fruit de saison
Lundi 11	Crêpe au fromage – œufs brouillés à la tomate – salade verte en vinaigrette – fruit de saison
Mardi 12	Accras de morue – rougail saucisses – riz créole bio – banane rôtie bio
Lundi 18	Salade Normande – dos de colin pané – julienne de légumes – fruit de saison
Mardi 19	Radis au beurre – émincé de bœuf aux oignons – boulgour au beurre – pomme au four
Jeudi 21	Taboulé Libanais maison bio – omelette à la ciboulette bio – courgettes sautées au basilic bio – crème au chocolat
Vendredi 22	Pâté en croûte de volaille – longe de porc au thym Label Rouge – potatoes – fruit de saison
Mardi 26	Concombres en vinaigrette – émincé de veau poêlé – haricots verts bio – flan pâtissier
Jeudi 28	Tomates en vinaigrette bio – aiguillettes de blé panées, épinard et feta – mélange aux trois céréales – mousse au chocolat bio
Vendredi 29	Pâté de campagne – pavé de Hoki aux herbes – poêlée de ratatouille – purée de pommes bio

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET