

Menus du Lundi 4 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Etablis par M. HORTA Luigi

Viandes françaises

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Rillettes sur tartine et cornichons Filet de lieu noir Riz pilaf bio et Asperges Fromage et fraises	Salade de concombre Gratin de pâtes bio et ricotta Epinards frais Pomme au four	Carottes râpées Escalope de dinde Purée de pommes de terre et carottes Yaourt nature	Salade de tomates Sauté de bœuf Semoule bio et carottes vichy Fromage et fruits de saison	
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Terrine de campagne Hachis parmentier Salade verte Yaourt nature	Betteraves rouges Sauté de porc ou veau Lentilles bio et poireaux Fromage et poire	Salami et beurre Poulet rôti Haricots verts Compote de pommes		
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade de lentilles Boulettes de poulet Polenta crémeuse bio aux herbes Fromage et banane	Rosette de Lyon Saucisses de volaille Epinards à la crème Petit-suisse	Gaspacho (soupe froide) Tartelette emmental/courgettes Salade verte Abricots au sirop	Tomate mozzarella Risotto bio aux champignons Parmesan Salade de fruits frais	Macédoine Poisson pané MSC Riz bio et brocolis Yaourt aux fruits
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Tranche de mortadelle Boulettes de bœuf Purée de potiron Fromage et pomme	Salade de chou-fleur Cuisse de poulet Pommes de terre au four Fromage blanc	Pamplemousse rose Sauté de dinde Haricots plats Fromage et fruits	Salade de carottes et féta Poisson blanc sauce citron Pomme vapeur Salade de fruits

Sous réserve de modifications...