






















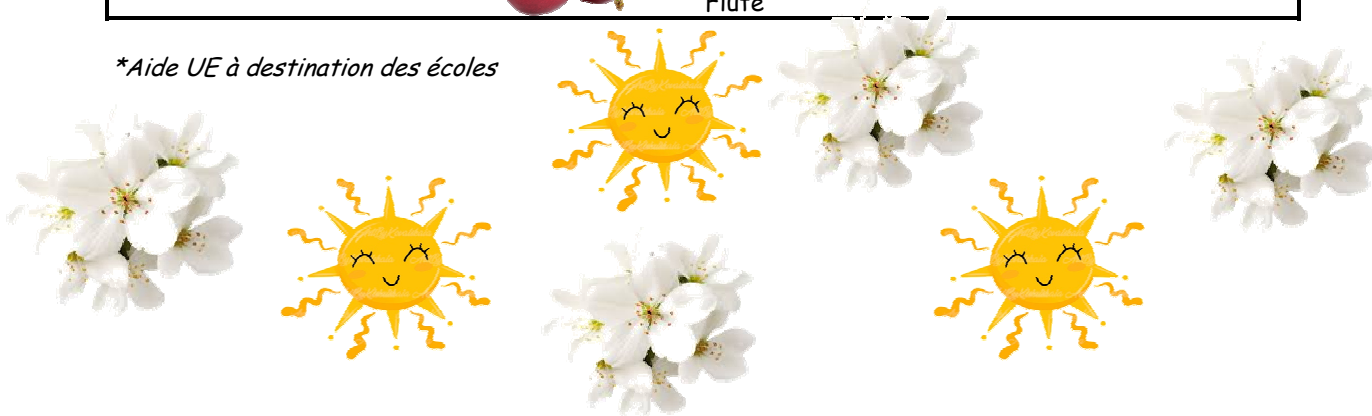




SEMAINE 20	TYPE	PLAT
Lundi 12 Mai 2025  	DEJEUNER 	Salade piemontaise à l'oeuf Emincé de porc au caramel Filet de hoki au basilic (s/v) Carottes persillées locales Demi poire au chocolat Flûte  
Mardi 13 Mai 2025  	DEJEUNER 	Radis au beurre Poulet à l ananas Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v) Jardinière de légumes Edam BIO Banane* BIO Flûte  
Mercredi 14 Mai 2025  	DEJEUNER	Carottes râpées Poisson pané Pâtes multicolores au beurre Brie portion Compote pomme BIO Flûte  
<b>GOÛTER</b>		Candy' up à la vanille Pâte à tartiner Boudoir 
Jeudi 15 Mai 2025 	DEJEUNER 	Salade de riz Oeufs Florentine Yaourt nature* BIO Beignet fourré à la framboise Flûte  
Vendredi 16 Mai 2025  	DEJEUNER	Salade de concombres et féta BIO Locale Boulettes de bœuf à la sauce tomate Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v) Semoule au beurre Cerise Flûte  

\*Aide UE à destination des écoles



(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus et les origines des viandes.