



## menus mai 2025

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
s2 1-mai au 5/2/25				férié  fête du travail
s3 5-mai au 5/9/25	radis/concombre/menthe/féta pâtes sauce bolognaise (bœuf) yaourt bio	feuillété fromage omelette nature brocolis crévés fruit	salade verte/fromage tortelloni sauce tomate/basilic  fruit de saison	férié  victoire 1945
s4 12-mai au 5/16/25	tarte fromage poisson msc sauce aneth semoule bio/légumes dessert lacté bio	concombre ciboulette/yaourt riz sauté aux lentilles œufs pochés pâtisserie	fèves/tomates vinaigrette émincé de veau chou fleur béchamel fruit de saison	salade verte noix/croutons merguez grillé purée carottes/pomme de terre fromage a la coupe
s1 19-mai au 23//05/25	saucisse grillé haricots blancs façon grand-mère laitage bio fruit de saison	tomates/basilic/mozzarella sauté de veau carottes vapeur pâtisserie	salade de haricot vert/fromage poisson sauce citron/crevettes quinoa fruit de saison	dahl lentilles corail/légumes riz de camargue igp fromage a la coupe fruit de saison
s2 26-mai Au 30/0525	carottes/pommes chili végétal haricots rouges blé bio laitage(flan caramel)	pâté poulet basquaise aux légumes pâte(coquillette)/fromage fruit de saison	salade de pois chiche a la greque escalope de dinde panée courgettes rôties yaourt bio	férié  ascension
sous réserve de modifications ultérieures				
Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré				

<b>Vendredi</b>
salade de riz/thon sauté mouton épicé carottes vapeur fruit de saison
artichaut/tomate/mozza sauté de bœuf bourguignon haricot beurre vapeur pâtisserie
macédoine légumes/mayo blanc de dinde au curry boulgour fruit de saison
salade verte escalope de poulet yaourt/citron pommes rissolées dessert lacté bio
tomate/concombre poisson sauce semoule dessert lacté bio
<b>s porcines volailles : origine France</b>
Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

Semaine du		26/05 au30/05/2025				Mater	Elem	DDAEOMI		Portage	AJ	Paulhac
Lundi	carottes/pommes											
	chili végétal h rouge											
	blé bio											
	laitage(flan caramel)											
Mardi	pâté											
	poulet basquaise aux légumes											
	pâte(coquillettes)/fromage											
	fruit de saison											
Mercredi	salade de pois chiche ala greque											
	escalope de dinde pané											
	courgettes rôti											
	yaourt bio											
Jeudi	férié											
	ascension											
Vendredi	tomate/concombre											
	poisson sauce											
	semoule											
	dessert lacté bio											
