










MENUS du Lundi 5 mai au Mercredi 28 mai 2025

	du 5 mai au 9 mai 2025	du 12 au 16 mai 2025	Du 19 au 23 mai 2025	Du 26 au 28 mai 2025
lundi	Asperges - Tomates - Concombres Steak haché Pâtes Glace Fruits	Carottes râpées – Charcuterie <i>Filet de Poisson</i> Poêlée de Légumes  Fromage – Pâtisserie Fruits	Tomates Mozzarella - Carottes râpées Omelette champignons Salade Yaourt aux fruits Fruits	Tomates – Melon Sauté de porc Pâtes Yaourt aux fruits Fruits
mardi	Concombres-Tomates - Asperges Emincé de porc Haricots beurre  Yaourt Fruits	Salade composée Hachis Parmentier Danette Fruits	Charcuterie Filet de poisson Riz à la tomate Flan au chocolat Fruits	Charcuterie Filet de poisson Brocolis  Pâtisserie Fruits
mercredi	Betteraves - œufs durs Cuisse de poulet Salsifis persillés  Fromage blanc Fruits	Tomates concombres Faux-Filet Frites  Glace Fruits	Melon - Concombre Côte de porc Chou-fleur  Yaourt nature Fruits	Hors d'œuvre variés Steak haché Haricots verts  Glace Fruits
jeudi	FERIE	Céleri rémoulade - Betterave Filet de poisson Blé Yaourt Fruits	Tomate - salade composée Escalope de volaille Carottes Vichy  Glace Fruits	VACANCES
vendredi	Avocat - Radis Chili Con Carne Riz Ile flottante Fruits	Entrée Chaude Emincé de volaille Printanière de légumes  Liégeois Fruits	Crudités Spaghetti Bolognaise Laitage Fruits	VACANCES

repas Viande : 12
repas Poisson : 4
repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Philippe ROCHE

Proviseur

Gwendal THIBAUT

Agent comptable

Odile Félix

Infirmière



(Handwritten signature of Gwendal Thibault)

(Handwritten signature of Odile Félix)