

Thème du mois : LES VOLAILLES

## MENU DE MAI 2025 (Sous réserve de modification)





































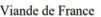
<u>SEMAINE</u>	<u>du 05/05 au 09/05/2025</u>	<u>du 12/05 au 16/05/2025</u>	<u>du 19/05 au 23/05/2025</u>	<u>du 26/05 au 30/05/2025</u>
LUNDI	Macédoine mayonnaise (3,7,11,14)  Filet de poulet à la crème (7)  Haricots verts persillade Fromage à la coupe Pomme	Radis beurre Boulette de boeuf à la bolognaise (6) Pâtes Samos Kiwi	VEGETARIEN Rillettes de thon (4,7,11,14) Poêlée de légumes Blé Fromage à la coupe Fruit de saison	Radis beurre  Cuisse de pintade  Petit pois carotte  Compote Biscuit (1,3)
MARDI	VEGETARIEN Carottes râpées (11,14) Ravioles Ricotta/Basilic sauce tomate gratinées (3,7) Salade verte Gâteau basque (3,7)	Concombre à la crème Saucisse de canard Pomme de terre à l'ail Yaourt (7)	Salade de tomates Tajine d'agneau Semoule (7) Crème dessert	Duo de carottes râpées à l'orange Poisson pané et citron Riz Fromage fondu Salade de fruit au sirop
JEUDI		VEGETARIEN  Betteraves rouges  Gratin de courgettes et pâtes au beurre  Entremet vanille (7)	Salade de pâtes estivale  * Poisson du jour en sauce Épinards à la crème  Gâteau (1,3,7)	
VENDREDI	Salade de tomates (11,14)  Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées au miel Cassolette de poisson (1,4,7) Semoule méditerranéenne (1,8) Fromage Compote	Concombre Escalope de dinde à la crème Pâtes au beurre  Yaourt	

\* CAP FOCEAN la Rochelle \*\*Préparé avec du lait entier fermier BBC t : Trace

























Fait maison











