



























































MENU DE MAI 2025

JOURS	SEMAINE DU 05/05 AU 09/05	SEMAINE DU 12/05 AU 16/05	SEMAINE DU 19/05 AU 23/05	SEMAINE DU 26/05 AU 28/05
LUNDI	 Salade Verte  Saucisses  Purée  Fromage Blanc  + biscuit maison Confiture / Miel	Sauté d'agneau  Carottes Vichy  Kiri  Cocktail de Fruits 	Toast de poivronade sur lit de salade  Chili sin carne aux lentilles  Pilaf au Riz  et Maïs  Fruit de Saison 	Pommes de terre  à l'espagnole au cabillaud Camembert  Fruit de Saison 
MARDI	Croque-Monsieur /  salade  Saumon  au beurre d'ail et miel Jardinière de légumes maison  Fruit de Saison 	Salade niçoise  Moussaka (Bœuf égrené / aubergines) Babybel  Éclair au chocolat	Betteraves /pommes /noix/ emmental Sauté de porc à la moutarde  Gratin méditerranéen  (riz, râpé, tomates, courgettes) Fruit de Saison 	Carottes râpées  Lasagnes de légumes  au parmesan et gorgonzola Petits Suisses aux fruits 
MERCREDI	Salade verte  / toasts chèvre Rosbeef au jus  Gratin Dauphinois  Fromage Blanc aux fruits 	Salade verte  Ragoût de bœuf  à la corse Macaronis  au fromage Tarte aux pommes maison 	Nantaise Poissonnette Haricots Verts  Chanteneige  Donuts	Gaspacho de tomates Poulet  sauce aux poivrons Torsades  Yaourt aromatisé 
JEUDI	FERIE	Purée d'avocats au citron et coriandre* Raviolis Ricotta / épinards  au Pistou Fromage Blanc  Coulis fruits exotiques	Tomates en salade   vinaigrette à la tapenade Blanquette de la mer Boulgour  Flan nappé caramel	FERIE
VENDREDI	 Crudités natures sauce « MorêThon » (endives, carottes, radis, St Morêt, thon) Boulettes coriandre  sauce tomate Farfalles  + Parmesan Yaourts nature  + miel	Minestrone Omelette  Cantadou, ciboulette et pommes de terre  Fruit de Saison 	Œufs durs florentine  Epinards béchamel à la Vache Q Rit  Yaourt Nature  Chouquettes au sucre	CHOME

 Fruits, légumes
 et produits laitiers
 subventionnés dans le
 cadre du programme de
 l'Union Européenne à
 destination des écoles

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

De plus, les menus sont accompagnés de pain BIO et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent.