

# MENUS SCOLAIRE

## du lundi 5 au vendredi 30 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025	<b>BETTERAVES BIO</b> <b>VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</b> <b>SAUCISSE FUMÉE</b> Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE <b>LENTILLES BIO AU JUS</b> <b>CANCOILLOTE IGP</b> <b>POMME BIO</b>	<b>TOMATES &amp; VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b> <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</b> <b>RIZ BIO PILAF</b> <b>VACHE QUI RIT BIO</b> <b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</b> <b>AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE CRÈME</b> <b>BROCOLIS AUX OIGNONS</b> <b>VERRE DE LAIT BIO</b> <b>GATEAU DU CHEF À LA RHUBARBE (FARINE BIO)</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</b> <b>PANÉ FROMAGER</b> <b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b> <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b> <b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAISE</b>
du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025	<b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b> <b>BOULETTES AU BOEUF SAUCE ARRABIATA</b> <b>PENNE BIO</b> <b>ST MORET BIO</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>CHOU ROUGE RAPÉ &amp; SAUCE MOUTARDE</b> <b>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON COUSCOUS</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>CAMEMBERT BIO</b> <b>FLAN VANILLE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS</b> <b>SAUTÉ DE PORC IGP LOCAL SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE</b> Alter : OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) <b>PETITS POIS</b> <b>ST NECTAIRE AOP</b> <b>ORANGE BIO</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</b> <b>COLESLAW</b> <b>JAMBALAYA AUX LÉGUMES</b> <b>RIZ DE CAMARGUE IGP</b> <b>COMTÉ AOP RÉGIONAL</b> <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO BISCUITÉE</b>	<b>CRÊPES AU FROMAGE MAISON</b> <b>POISSON PANÉ MSC &amp; CITRON</b> <b>COURGETTES SAUCE AU CURRY</b> <b>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</b> <b>BANANE BIO</b>
du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025	<b>TABOULÉ BIO</b> <b>SAUTÉ DE DINDE SAUCE ROMARIN</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>PONT L'ÉVÊQUE AOP</b> <b>POMME BIO</b>	<b>ROSETTE ET CORNICHON</b> Alter : SURIMI ET CORNICHON <b>POISSON BLANC MSC HUILE OLIVES &amp; CITRON VERT</b> <b>RIZ BIO PILAF</b> <b>VACHE QUI RIT BIO</b> <b>MELON</b>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC</b> <b>JAMBON BLANC LR</b> Alter : GALETTE AUX FROMAGES <b>COQUILLETES BIO</b> <b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b> <b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ</b> <b>PASTÈQUE</b> <b>OEUFS DURS</b> <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> <b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b> <b>CAKE AU YAOURT (FARINE BIO)</b>	<b>C'EST TOI LE CHEF ! BURGER PARTY</b> <b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</b> <b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> <b>FRITES AU FOUR</b> <b>FROMAGE FONDU EN TRANCHE</b> <b>FRAISES &amp; CHANTILLY</b>
du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025	<b>BAGUETTINE - YAOURT SUCRÉ</b>	<b>SABLÉ - FRUIT</b>	<b>COOKIES DU CHEF - FRUIT</b>	<b>PAIN GOUTER BIO - BRIE</b>	<b>CAKE CIAMBELLONE - COMPOTE FRUITS</b>
du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025	<b>MENU CARBONE MODÉRÉ</b> <b>SALADE MEXICAINE VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC IGP RÉGIONAL SAUCE AU CURRY</b> Alter : <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA</b> <b>CAROTTES VAPEUR BIO RÉGIONALES</b> <b>CARREMENBON</b> <b>MELON</b>	<b>RADIS &amp; BEURRE</b> <b>NUGGETS DE POULET &amp; KETCHUP DU CHEF</b> <b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b> <b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b> <b>MILKSHAKE AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>TOMATES &amp; VINAIGRETTE AU BASILIC</b> <b>LASAGNES DE LÉGUMES</b> <b>GOUDA BIO</b> <b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
du lundi 26 au vendredi 30 mai 2025	<b>PAIN GOUTER BIO - PÂTE A TARTINER DU CHEF</b>	<b>BARRE DE CÉRÉALES - FROMAGE BLANC</b>	<b>MUFFIN À LA VANILLE - COMPOTE GOURDE</b>		