

Menus de MAI 2025

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française*

☐ : Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 05/05 au 09/05					
	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Entrée	Carottes râpées	Salade composée	Concombre à la crème	Férié	Feuilleté fromage
Plat	Lasagnes végétales	Canard	Chipolatas / Merguez		Poisson meunière
Accompagnement	Salade verte	Blé à la tomate	Lentilles		Riz aux petits légumes
Laitage	Fromage				
Dessert	Fruit bio	Petit Suisse bio	Compote bio		Fuit bio
Semaine du 12/05 au 16/05					
	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Entrée	Tomates feta	Salade piémontaise nature	Salade fromagère	Surimi mayonnaise	Crêpe fourrée
Plat	Calamars à la romaine	Aiguillettes végétales	Saucisses de Strasbourg	Bœuf au paprika	Sauté de porc aux olives
Accompagnement	Céréales gourmandes	Haricots verts	Choucroute	Potatoes	Carottes cubes
Laitage		Fromage			
Dessert	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Fruits au sirop	Yaourt aux fruits bio	Glace
Semaine du 19/05 au 23/05					
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Entrée	Carottes râpées	Salade de perles	Haricots verts en salade	Melon	Taboulé
Plat	Saucisses végétales	Rôti de porc	Poulet mariné	Poisson du jour	Sauté de dinde aux herbes
Accompagnement	Pommes noisettes	Poêlée de légumes	Beignets de salsifis	Riz pilaf	Courgettes
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Compote bio	Crème glacée	Pâtisserie	Fruit bio	Fromage blanc bio
Semaine du 26/05 au 30/05					
	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrée	Tomates à la monégasque	Oeufs durs sauce aux condiments	Toast beurre de sardine	Férié	
Plat	Poisson meunière	Carbonara végétale	Rôti de bœuf		
Accompagnement	Poêlée asiatique	Tagliatelles	Poêlée de légumes		
Laitage			Fromage		
Dessert	Crème dessert	Crème glacée	Flan bio		

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.