

## MENUS MAI 2025



Lundi 05 mai (végétarien)	Mardi 06 Mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 Mai
Salade de lentilles Falafels Brocolis Crème dessert au chocolat	Salade coleslaw Bavette de porc grillée aux herbes de Provence Haricots beurre Fromage / Fruit	FÉRIÉ	Radis beurre Filet de limande meunière Cœur de blé toasté Glace
Lundi 12 mai	Mardi 13 mai (végétarien)	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Taboulé de chou-fleur Escalope de dinde à la crème Riz rouge complet de Camargue Fromage / Fruit	Toast de camembert Aux noix et raisins secs Tajine de légumes Kasha Compote	Salade de riz niçois Filets de maquereau thym/citron Julienne de légumes Gaufre à la chantilly	Concombre à la vinaigrette Rosbeef sauce tartare Pommes de terre suédoise Yaourt nature sucré
<b>Lundi 19 mai</b> (végétarien)	Mardi 20 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Salade de haricots verts/thon/maïs Omelette Salade verte Tarte aux pommes	Salade de pommes de terre au cervelas Chili con carne Quinoa Yaourt fermier	Assortiment de légumes croquants et sauce Bulgare Linguine aux blancs de seiche Fromage / Fruit	Salade de betteraves Sauté de porc à la Provençale Semoule Salade de fruits
Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Friand au fromage Lapin à l'estragon Petits pois / Carottes Liégeois à la vanille	Salade de cœurs de palmier Hampe de bœuf à l'échalotte Mojettes à la Charentaise Fromage / Fruit	FÉRIÉ	PONT de l'ASCENSION