

LES MENUS DU 5 MAI AU 28 MAI 2025

SaintGilles

LUNDI 5 Fajitas au boeuf Salade mexicaine  Brie  Fruit   <u>GOÛTER</u> : Biscotte confiture Fruits secs / Laitage	MARDI 6 Concombre  ciboulette Poulet rôti Riz  Fromage blanc aux fruits <u>GOÛTER</u> : Pain beurre Chocolat / Fruit 	MERCREDI 7 Pâtes  à la provençale Salade verte et crudités  Boudoir Sauce anglaise	JEUDI 8 FÉRIÉ	VENDREDI 9 Tomates vinaigrette échalote Filet de poisson / Sauce crème Boulghour  et petits légumes  Saint-Paulin  Fruit   <u>GOÛTER</u> : Viennoiserie Fruit / Lait
LUNDI 12 Lasagnes Salade verte   Emmental  Fruit   <u>GOÛTER</u> : Cake maison Fruit  Laitage	MARDI 13 Samoussas Sauce aigre-douce Riz à la cantonnaise Salade verte  Fromage blanc  aux fruits rouges <u>GOÛTER</u> : Pain Fromage  Fruit 	MERCREDI 14 Salade de pâtes  Merlu Sauce crevette Brocolis   Compote 	JEUDI 15 Carottes râpées  Chipolatas rôties Frites Yaourt  <u>GOÛTER</u> : Pain Confiture Laitage	VENDREDI 16 Salade coleslaw Filet de dinde Semoule   Camembert Fruit  <u>GOÛTER</u> : Crêpe Fruit  Lait
LUNDI 19 Poisson en blanquette et petits légumes Riz  Laitage  Fruit   <u>GOÛTER</u> : Craquotte chocolat Fruit / Lait 	MARDI 20 Tomates vinaigrette Sauté de poulet Poêlée de légumes Brownies <u>GOÛTER</u> : Pain Fromage  Fruit 	MERCREDI 21 Crudités   Pizza Tout fromage Fruits au sirop	JEUDI 22 Rôti de porc au jus coquillettes  Salade verte  Fromage blanc  vanillé <u>GOÛTER</u> : Pain beurre Chocolat / Laitage	VENDREDI 23 Taboulé Boeuf Carottes    Saint Nectaire Fruit   <u>GOÛTER</u> : Brioche Fruits Secs Petits-suisses sucrés
LUNDI 26 Pâtes  carbonara Salade verte  Tomme blanche Fruit   <u>GOÛTER</u> : Cake maison Fruit  / Laitage	MARDI 27 Galette  Tomate Fromage  Salade composée  Yaourt  <u>GOÛTER</u> : Pain Beurre/Chocolat Fruit 	MERCREDI 28 Émincé de boeuf au paprika Haricots verts   et Pommes de terre  Compote  <u>GOÛTER</u> : Cake maison Fruit  Laitage	JEUDI 29 FÉRIÉ	VENDREDI 30 PONT DE L'ASCENSION

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués 
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués  