

# Menus du 5 au 11 mai 2025



	<b>lundi</b> 5 mai 2025	<b>mardi</b> 6 mai 2025	<b>mercredi</b> 7 mai 2025	<b>jeudi</b> 8 mai 2025	<b>vendredi</b> 9 mai 2025
<b>Entrée</b>	Tarte 3 fromages	<b>Œufs durs</b> sauce cocktail	<b>Salade coleslaw</b> (chou blanc, carottes, mayo)		Crêpe au fromage
<b>Plat principal</b>	<b>Fricadelle de bœuf au jus</b>	<b>Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine</b>	<b>Brandade</b>		<b>Calamars à la romaine et Citron</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petits pois au jus</b>	<b>Semoule</b>	<b>de poisson maison</b>		<b>Haricots verts persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Camembert</b>	<b>Saint Môret</b>		<b>Gouda BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Palet breton BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>		<b>Gâteau Basque</b>

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

