

MENU MAI 2025

VEGETARIEN

LOCAVORE

A THEME

les Gourmands
RESTAURATION COLLECTIVE

SEMEST

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE du
28 au 02

Salade de pois chiche BIO OU
Salade blé BIO
Filet de Hoki sauce aurore
Choux-fleurs BIO persillés
Petits-suisses fruités BIO OU
Yaourt nature BIO et sucre
Pomme BIO OU Orange BIO

Chou rouge vinaigrette au
persil
Sauté de boeuf BIO au jus
Haricots verts BIO à l'ail
Cantal AOP
Semoule au lait

Betteraves BIO vinaigrette OU
Poireaux vinaigrette
Palet végétarien italien sauce
tomate
Riz BIO
Yaourt arôme citron ou fraise BIO OU
Fromage blanc nature BIO et sucre
Clémentines OU Banane

Concombre BIO vinaigrette OU
Tomates BIO balsamique
Brandade de morue
Babybel BIO OU Vahe qui rit
BIO
Purée de pomme et poire BIO
OU Purée de pomme et abricot
BIO

SEMAINE du
05 au 09

Salade de lentilles BIO aux
oignons OU Salade de fusilli BIO
Sauté de veau au jus aux herbes
Courgettes braisées BIO à l'ail
Fromage blanc nature BIO et
sucre OU Petits-suisses natures
BIO et sucre
Poire BIO OU Pomme BIO

Radis vinaigrette OU Chou blanc
vinaigrette
Boulettes de pois chiches BIO
sauce tomate
Blé BIO
Gouda OU Emmental
Purée de pomme et banane BIO
OU Purée de pomme et pêche BIO

Salade de farfalles BIO OU Salade
mexicaine BIO (haricots rouges,
poivron, maïs, tomates)
Cordon bleu de volaille
Ratatouille
St Nectaire OU Edam
Pomelos et sucre

Salade piémontaise OU
Salade de pois chiches
Filet de merlu sauce oseille
Brocolis BIO persillés
Tartare nature OU Chèvre tine
Banane OU Kiwi

SEMAINE du
12 au 16

Salade de blé BIO OU Salade de
maïs BIO
Emincé de dinde sauce
provençale
Cordiale de légumes
Petits-suisses nature BIO et sucre
Petits-suisses fruités BIO
Pomme BIO OU Poire BIO

Salade fraîcheur (carottes, radis,
maïs) OU Céleri vinaigrette
Filet de colin sauce romarin
Boullgour
Croc lait OU Petit Moulé
Purée de pomme BIO OU Purée de
pomme et poire BIO

Tomates BIO vinaigrette OU
Salade mêlée BIO vinaigrette
Omelette nature BIO
Haricots plats aux herbes
Fromage blanc nature BIO et
sucre OU Yaourt nature BIO et
sucre
Orange OU Nectarine

Concombre BIO au fromage
blanc
Rôti de veau sauce crème
Pommes de terre vapeur
persillées
Cantal AOP
Crème dessert au chocolat

Poireaux vinaigrette au miel
OU Macédoine vinaigrette
Aiguillettes de saumon
meunière et citron
Pâtes aux champignons
Mimolette OU Edam
Banane OU Kiwi

SEMAINE du
19 au 23

Feuilleté au fromage fondu OU
Feuilleté à la viande
Filet de Hoki sauce safrané
Haricots verts BIO à l'ail
Petits-suisses nature BIO et sucre
OU Fromage blanc nature BIO et
sucre
Kiwi OU Orange

Salade coleslaw OU Salade
fraîcheur (carottes, radis, maïs)
Farfalles BIO aux petits pois et
sauce crème
Gouda OU Mimolette
Purée de pomme BIO OU Purée
de pomme et banane BIO

Velouté de céleri
Boeuf bourguignon
Pommes de terre vapeur
St Nectaire OU Brie
Poire BIO OU Banane BIO

Salade de riz BIO OU Salade de
farfalles BIO
Escalope de dinde aux 4 épices
Brocolis BIO persillés
Vache qui rit BIO OU Babybel BIO
Pomme BIO OU Ananas BIO

Salade lorette (céleri, betterave,
iceberg) OU Chou rouge
vinaigrette
Brandade de morue
Petits-suisses aromatisés BIO OU
Yaourt arôme citron et fraise BIO
Moelleux à la fleur d'oranger du
chef

SEMAINE du
26 au 28

Salade de riz BIO OU Salade de blé
BIO
Filet de merlu sauce estragon
Navets
Fromage blanc nature BIO et sucre
OU Petits-suisses natures BIO et
sucre
Clémentine OU Kiwi

MENU A THEME : FROMAGE
Concombre BIO et mimolette,
vinaigrette ciboulette
Ravioli ricotta épinards sauce
crème
Tomme grise
Moelleux à la pomme du chef

Céleri BIO vinaigrette au citron
OU Salade coleslaw BIO
Rôti de veau au jus aux herbes
Pommes de terre vapeur
Brie OU Carré de l'Est
Purée de pomme et poire OU
Purée de pomme BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

