



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Betteraves mimosa 	Melon 	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine  
Gratin dauphinois 	Rösti aux légumes	Coquillettes 	Pommes vapeurs
Samos	Kiri 		<u>Tomme de Pyrènes</u>
Crème dessert chocolat 	<u>Compote de</u> pommes	Muffin 	Fruit de saison 
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées		

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande V : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire