



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes </p> 	<p></p>	<p>Ebly cocktail Quiche Lorraine*</p> <p>Médailon de merlu beurre blanc Filet de hoki poêlé au beurre Gratin d'épinards  Jardinière de légumes </p> <p>Cheddar Fromage blanc sucré</p> <p><u>Fruit de saison</u> Gâteau basque</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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