

# Menus - Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 5 au 9</b>	Tomates Boulettes de bœuf Ebbly St Moret bio Fruit	Salade composee  salade radis bio d'Ollioulles Emincé de dinde Gratin de choux fleurs Fromage blanc bio Fruit		<b>FERIE</b>	Taboulé de choux fleurs Filet de colin sce aillet Semoule Rondelé nature bio Compote
<b>Du 12 au 16</b>	Salade verte Sauté de porc sce columbo Riz Chanteneige bio Fruit	Concombre Raviolis aux légumes Yaourt aromatisé Banane		Tomates Pates à la Bolognaise Tome blanche Cocktail de fruits	Pizza fromage Filet de merlu Gratin de courgettes Fromage Fondu bio Fruit
<b>Du 19 au 23</b>	Courgettes rapées Saucisse Morteau IGP Lentilles bio demi suisse sucré Pomme	Carottes rapées Chili con carne - Riz (égréné de boeuf bio) Brie bio Fruit		Salade verte Omelette aux P de T Yaourt au lait entier Fruit	Mais Colin d'alazka auw corn flakes Carottes vichy Emmental à la coupe Compote pomme k
<b>Du 26 au 30</b>	Tomates Pates à la carbonara Cantal AOP Pomme	Salade verte Hachis parmentier Vache qui rit bio Fruit		<b>FERIE</b>	

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.  
(sous réserve d'approvisionnement)



Fait maison



Produit bio



Légumes frais

Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination  
des écoles