



Mai 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 05/05/25 au 11/05/25	Salade de pois-chiches Macaroni Sauce au Cheddar Fromage à la Coupe AOP Compote bio 	Salade de boulgour Bio Jambon cuit au torchon Haricots beurre persillées Fromage Beignet au sucre	Tomate à la Mozzarella  Filet de poisson au Curry Riz Basmati Fromage Fruit Bio	<u>8 Mai</u> <u>Fête de la victoire</u> <u>1945</u> <u>Férieré</u> 	Salade Grecque Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage bio Fruit
Du 12/05/25 au 18/05/25	Assortiment de crudités Nugget's de blé Choux-fleur en gratin Fromage Petit suisse bio 	Salade de haricots plats au pesto Le Poulet au jus et ses Gnocchis à la Provençale Fromage bio Liégeois chocolat	Crudités fraîcheur Hachis Parmentier traditionnel Fromage bio Fruit	Pâté de campagne et cornichons Colin aux aromates  Poêlée de Légumes Bio Fromage Laitage bio	Salade verte Lasagnes au bœuf et aux petits « légumes » Fromage Salade de fruits
Du 19/05/25 au 25/05/25	Céleri rémoulade Omelette roulée aux herbes Pomme noisette Fromage bio Salade de « Fraises » et sa crème fouettée	Pizza Mozzarella Rôti de porc à la Forestière Carottes à la ciboulette Fromage Bio Fromage blanc	Macédoine mayonnaise Boulette de bœuf à la tomate Polenta bio Fromage Petit suisse	Duo de crudités Le Chili sin carné et sa Tortilla Riz Fromage Yaourt bio 	Salade de pâtes bio aux olives  Pavé de hoki sauce vierge « Légumes » à la Méditerranéenne Fromage Fruit
Du 26/05/25 au 01/06/25	Carottes rappées au jus de citron Sauté de Porc façon Basquaise Semoule bio Fromage Yaourt bio	Salade de blé bio  Dos de colin rôti aux olives Ecrasé de Courgettes au Kiri Fromage bio Fruit	Batavia Mozzarella et croûtons Quiche au fromage Poêlée Paysanne Fromage Ananas au sirop 	<u>Fête de</u> <u>l'Ascension</u> <u>Férieré</u> 	<u>Pont de</u> <u>l'Ascension</u> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, 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..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"