

Mai

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
	Taboulé Filet de colin à l'huile d'olive Epinards hachés à la crème Laitage/dessert*	Salade de pâtes Galette de lentilles sauce tomate Carottes persillées Laitage/dessert*	Tomates vinaigrette Saucisse de Montbéliard Haricots rouges Laitage/dessert*	Férié	Betterave vinaigrette Boeuf bourguignon Pommes vapeur Laitage/dessert*
	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
	Salade de lentilles vertes Pâtes aux légumes du sud Laitage/dessert*	Carottes râpées Filet de hoki pané Riz à la tomate Laitage/dessert*	Oeuf dur mayonnaise Pilons de poulet rôti aux herbes Petits pois carottes Laitage/dessert*	Haricots verts vinaigrette Rôti de dinde au jus Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Salade verte Sauté de porc Chou fleur au beurre Laitage/dessert*
	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
	Salade de pomme de terre Cordon bleu Ratatouille Laitage/dessert*	Salade coleslaw Dos de colin à la niçoise Semoule au beurre Laitage/dessert*	Pizza Steak haché Haricots verts au beurre Laitage/dessert*	Tomates vinaigrette Poulet rôti Gratin de courgette Laitage/dessert*	Riz niçois Omelette Epinards hachés à la crème Laitage/dessert*
	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
	Celeri remoulade Fricassée de porc aux olive Boulgour au beurre Laitage/dessert*	Salade verte Nuggets de blé croustillants Chou fleur gratiné Laitage/dessert*	Carottes râpées Rôti de boeuf Gratin de pomme de terre Laitage/dessert*	Férié	Fermé

*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)

- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus.

- Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.

- Pour une alimentation **saine, durable et de qualité**, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre la signification des différents labels alimentaires présents sur les menus.

Légende



Repas végétarien



Produits locaux



Viande française



Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie)



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit issu de la pêche durable



IGP (Indication Géographique Protégée)



HVE (Haute Valeur Environnementale)