

**MENUS ELIOR
DU 05/05 AU 27/05**



	LUNDI 05/05 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 06/05	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05	
DU 05/05 AU 09/05	Quenelles sauce tomate	Sauté de bœuf au paprika 	FÉRIÉ	Beignet calamar	
	Riz de grand-mère	Carottes braisée Penne		Courgettes rôties	Purée de pommes de terre
	Carré de l'est 	Edam * 		Emmental	
	Compote pommes 	Fruits de saison * 		Fruits de saison * 	

	LUNDI 12/05	MARDI 13/05 <i>Repas végétarien</i>	JEUDI 15/05 <i>Exploration libanaise</i>	VENDREDI 16/05
DU 12/05 AU 16/05		Haricots verts et pommes de terre 	Houmous de pois chiche	
	Émincé de dinde basquaise	Pizza au fromage	Moussaka <i>(tomates concassées, viande de bœuf et aubergines)</i>	Pavé de colin
	Macaroni 	Petits pois saveur du midi		Carottes colombo
	St Môret 	Yaourt brassé aux fruits		Petit nature lait *
	Fruits de saison * 		Namoura libanais 	Fruits de saison *

	LUNDI 19/05 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 20/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
DU 19/05 AU 23/05			Cake salé aux carottes	Tomate ciboulette
	Penne arrabiata <i>(sauce tomate légèrement épicée et cube de carottes)</i> 	Chipolatas grillées	Émincé de poulet à la provençale	Filet de lieu sauce tomate vanillée
		Piperade	Semoule à la tomate	Chou-fleur béchamel
	Camembert	Yaourt nature lait entier		
	Fruits de saison * 	Moelleux citron 	Fruits de saison * 	Compote pommes vanille

	LUNDI 26/05 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 27/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
DU 26/05 AU 27/05	Tarte aux fromages 		FÉRIÉ	FÉRIÉ
	Épinards béchamel	Bœuf bourguignon		
	Coquillettes assaisonnement du midi 	Boullgour pilaf 		
	Gouda * 	Fromage blanc * 		
	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison * 		

****Les menus proposés sont susceptibles d'évoluer****

Mis à jour le 18/04/2025

La sauce vinaigrette est proposée à part

* Aide UE à destination des écoles



Produit local



Bio



Pêche responsable



Label rouge



Végétarien



Spécialité du chef