

SABLONS /BRETONCELLES/REMALARD



MAI 2025



Du 28 avril au 2 mai

Du 5 au 9 mai

Du 12 au 16 mai

Du 19 au 23 mai

Du 26 au 30 mai

Lundi

Céleri rémoulade
Filet de poisson
MSC sauce curry
Brocolis sautés –
Semoule BIO
Fromage
Yaourt aromatisé

Haricots verts BIO
en salade
Bolognais évégé
Coquillettes BIO
Fromage
Salade de fruits frais

Tomates vinaigrette
Jambon LOCAL
Flageolets –
Haricots verts BIO
Fromage
Flan nappé caramel

Céleri rémoulade
BIO
Poisson meunière
MSC
Riz BIO aux petits
légumes
Fromage
Yaourt aux fruits

Betteraves rouges BIO
Tortilla BIO (*omelette
aux pommes de terre*)
MASIO?
Salade
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Macédoine de
légumes
Bœuf à l'échalote
LOCAL
Frites FRAICHES –
Salade
Fromage
Fruit de saison

Concombre BIO
vinaigrette
Poisson MSC aux
amandes
Carottes BIO vichy –
Riz long BIO
Fromage
Tiramisu MAISON

Salade de lentilles
Boulettes végé sauce
aux épices douces
Semoule BIO – Légumes
tajine
Fromage
Fruit de saison

Rosette
Bœuf LOCAL façon
bourguignonne
Carottes BIO –
Purée
Fromage
Fruit de saison

Duo de crudités BIO

Pâtes au thon
Fromage

Fromage blanc sucré

Mercredi



Jeudi

FÉRIÉ



FÉRIÉ

Repas à thème :
Cuisine de rue

Coleslaw
Poutine québécoise
(frites sauce brune
fromage)
Petit suisse
Donuts

Tzatziki BIO
Lasagnes aux
légumes MAISON
Fromage
Crème dessert vanille

FÉRIÉ

Vendredi

Carottes râpées BIO
Ragoût de pois
chiches aux légumes
Torsades
Fromage
Brownies MAISON

Salade aux croûtons
Filet de dinde LOCAL à
la crème
Purée MAISON
Fromage
Yaourt aux fruits mixés

Macédoine de légumes
Bœuf aux poivrons
Riz
Fromage
Fruit de saison

Chou-fleur FRAIS
sauce cocktail
Tomate farcie
Semoule BIO sauce
tomate
Fromage
Fruit de saison

FERMÉ

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

