

# MENUS MAI 2025

## ECOLES

Semaine du 05 au 09 Mai 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis + beurre Emincé de porc sauce aigre douce Quinoa aux petits légumes Pavé frais 1/2 sel Compote pomme abricot	Betteraves rouges <b>BIO</b> Quenelle nature à l'emmental Haricots verts extra fins sautés Yaourt aromatisé fermier de Vica sur Gartempe Cocktail de fruits exotiques			Macédoine mayonnaise Médaillon de merlu sauce blanquette Riz blanc <b>BIO</b> Montcadi croûte noire Pomme <b>BIO</b>
Semaine du 12 au 16 Mai 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au thon, tomates et olives Sauté de bœuf au paprika Haricots plats sautés Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe Banane	Concombres au maïs Nugget's de volaille Petits pois carottes Vache Picon Ananas au sirop		Salade caprese (tomate, mozzarella, huile d'olive) Gnocchis sauce gorgonzola (plat complet) Panna cotta maison Coulis de fruits rouges	Rillettes du Mans Filet de lieu noir frais sauce à l'estragon Epinards à la crème Emmental Clafoutis maison aux bigareaux
Semaine AGRILocal				
Semaine du 19 au 23 Mai 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la bulgare Boudin blanc de Sommières-du-Clain grillé Purée de carottes fraîches maison Compote de pommes <b>BIO</b> maison Dartois de l'Enclôtre	Macédoine vinaigrette Pâtes fraîches de Fontaine le Comte à la crème, poulet et champignons de Bernazay (plat complet) Cotentin ail et fines herbes Melon		Brocolis vinaigrette Quiche ratatouille maison Salade verte d'Ouzilly Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Fraises de Linazay	Carottes râpées Fish and potatoes (plat complet) Camembert / Robic <b>BIO</b> Ourteau fromager de Poitiers
Semaine du 26 au 30 Mai 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise au paprika Curry de pois chiches de Latillé, épinards, champignons de Bernazay, raisins secs et riz blanc <b>BIO</b> (plat complet) Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Iolly Nectarine	Radis et crème de ciboulette Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan) Semoule <b>BIO</b> Emmental Compote pomme framboise individuelle			

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

