

Menus du 26 MAI au 6 JUIN 2025

LUNDI 26

- Taboulé aux légumes (8,12) 
- Volaille rôtie aux herbes 
- Petit pois 
- Fromage (2) 
- Fruit

MARDI 27

- Tomate œuf mayo 
- Gratin de légumes 
- Riz
- Flan (1,2)
- Compote biscuit (4)

JEUDI 29

Férié

VENDREDI 30

Écoles fermées

LUNDI 2

- Salade de pois chiche vinaigrette (8,9) 
- Poisson sauce bisque de homard 
- Haricots plats 
- Fromage (2)
- Fruit

MARDI 3

- Betterave (8,9) 
- Omelette au fromage (1,2)  
- Pâtes (4) 
- Fromage (2)
- Fruit

JEUDI 5

- Salade verte (8,9) 
- Quiche lorraine  
- Fromage (2) 
- Compote

VENDREDI 6

- Cèleri rémoulade 
- Bœuf au romarin (8) 
- Carotte 
- Yaourt (2) 
- Gâteaux (1,2,4,12)

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse