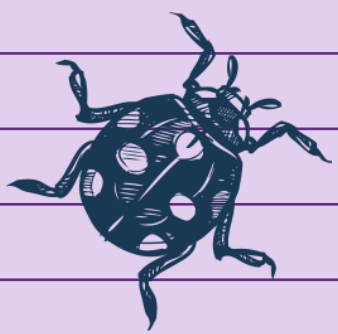


MENU MAI 2025

SEMAINE DU 5 AU 11 MAI

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI - FÉRIÉ	VENDREDI
Taboulé	Mesclun de salade	Terrine de légumes		Chou rouge et croûtons
Omelette	Brandade AB 	Chipolatas		Tourte AB 
Gratin de chou-fleur 	de poisson	Lentilles 		à la viande de boeuf
Edam		Camembert		Brie 
Banane 	Fromage blanc et son coulis de fruits 	Poire		Kiwi 

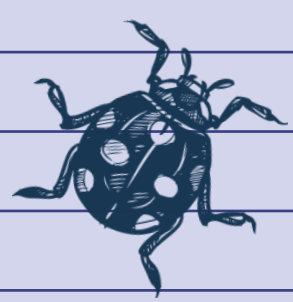
SEMAINE DU 12 AU 18 MAI

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI - PIQUE NIQUE	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI ÉCOLIERS
Taboulé à la menthe	Salade verte et croûtons		Concombre à la menthe	Tomates à la burrata
Bœuf Bourguignon 	Wrap	Kebab de volaille AB  	Curry de pois chiche au lait de coco 	Fusilli bolognaise au pamesan 
Carottes Vichy	De crudités et de fromage frais	Fromage	Riz	
	Verre de lait 	Fruit	Emmental 	
Fromage blanc au miel 	Banana bread AB	Petit sablé	Pomme 	Glace 

SEMAINE DU 19 AU 25 MAI

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Betteraves échalotes	Carottes râpées et gomasio	Chou blanc à l'orange	Pamplemousse 	Salade de lentilles 
Lasagne de légumes 	Encornets à l'armoricaine 	Rôti de bœuf sauce barbecue 	Filet de dinde sauce forestière 	Œufs
Cantal	Semoule	Pâtes	Haricots verts	Chou fleur béchamel 
	Camembert 	Gouda		Edam
Fruit 	Cookies	Purée de pommes	Gâteau au chocolat AB	Fruit 

SEMAINE DU 26 MAI AU 1ER JUIN

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI - FÉRIÉ	VENDREDI
Concombre à la crème		Salade et croûtons		
Filet de poisson sauce agrumes	Légumes à couscous	Poulet rôti 		
Cœur de blé	Semoule	Brocolis		
	Mimolette			
Crème vanille 	Fruit 	Riz au lait 		

🌱 LE MOIS DU JARDINAGE AUX MATERNELLES 🌱

En mai et en juin, c'est la grande folie au jardin ! 🌈🌻🌻🌻🌻🌻.

Un programme chargé nous attend avec toutes les classes jaune rouge, verte orange et bleue des deux écoles (Parc et Étang des Moines) aux côtés du coordinateur-animateur de la restauration scolaire !

👉 Au programme :

🌱 Planter des pommes de terre pour mieux comprendre d'où elles viennent !

🌸 Semer fleurs, herbes aromatiques, laitues et légumes délicieux !

Faisons pousser la nature pour comprendre notre assiette ! 🌱🌻🌻🌻🌻🌻



RETROUVEZ LES INFORMATIONS « RESTAURATION »
MENUS ET ALLERGÈNES, COMMISSION RESTAURATION,
ACTUALITÉS DU RESTAURANT SCOLAIRE ETC. EN
FLASHANT CE QR CODE



BOITE À IDÉES PRODUITS BIO

 PRODUITS DE SAISON  FAIT MAISON

 PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT



des produits laitiers à l'école

AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
PRODUITS LAITIERS

fruits légumes à l'école

AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

