

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



	LUNDI 05/05 <i>Repas végétarien</i>	MARDI 06/05	JEUDI 08/05	VENDREDI 09/05
<b>DU 05/05 AU 09/05</b>	Quenelles sauce tomate	Émincé de dinde basquaise		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 * 
	<b>FÉRIÉ</b>			

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

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

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

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

*Mis à jour le 23/05/2025*

*La sauce vinaigrette est proposée à part*

\* Aide UE à destination des écoles



Produit local



Bio



Pêche responsable



Label rouge



Végétarien



Spécialité du chef



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER