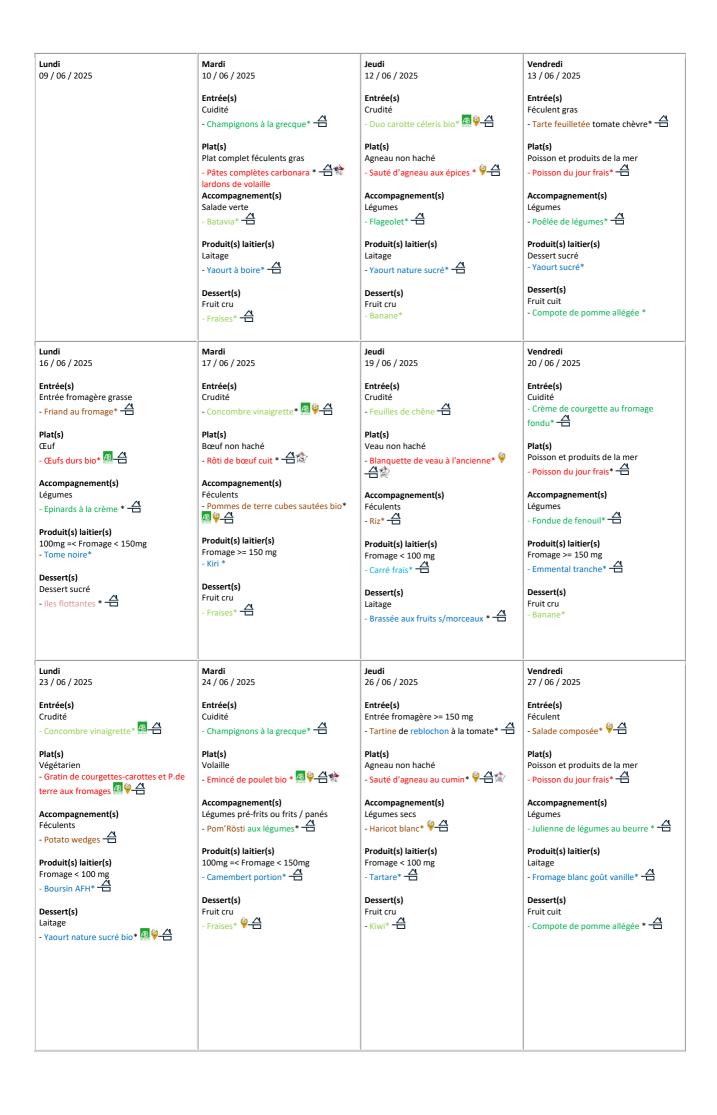
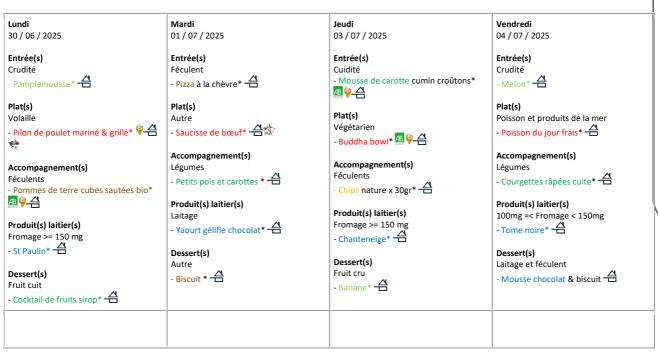
	Menu du lundi 19 m	ai au vendredi 04 juillet 2025		
ruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou essert lactés-fromage>100mg&<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert et quicide.				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
19 / 05 / 2025	20 / 05 / 2025	22 / 05 / 2025	23 / 05 / 2025	-
<b>Entrée(s)</b> Crudité	Entrée(s) Féculent	Entrée(s) Crudité grasse	Entrée(s) Crudité	
Tomate à la chèvre* 🖴	- Salade du puy* 🖴	- Salade coleslaw bio*	- Betterave crue râpée bio* 🕮 💝 台	
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	C
/iande hachée Egrenée de bœuf VBF * 📥	Veau non haché - Blanquette de veau à l'ancienne* ♥	Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 📛	Végétarien	
Egrenee de bœuf VBF * T R	- Blanquette de veau a l'ancienne* ▼	- Poisson du jour frais* —	- Galette de blé noir au fromage * 🖴	
Accompagnement(s) Féculents	Accompagnement(s)	Accompagnement(s) Féculents	Accompagnement(s) Salade verte	
Pâtes*	Légumes	- Riz pilaf *	- Batavia* 💝 📥	
Produit(s) laitier(s)	- Carottes rondelles BIO* ♣ 💝 📥	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	
Fromage >= 150 mg	Produit(s) laitier(s)	Fromage >= 150 mg	Laitage	
· Kiri *	100mg =< Fromage < 150mg - Chanteneige*	- Brie* 🛱	- Yaourt nature sucré* 🛱	
Dessert(s)		Dessert(s)	Dessert(s)	
Fruit cuit · Compote de pomme * 🛱	Dessert(s) Fruit cru	Fruit cru - Fraises*	Fruit cuit - Compote de pomme allégée * 📥	
P P	- Banane* 📥	- i i dises 🗀	- compote de pomme anegee " ¬¬	
undi 26 / 05 / 2025	Mardi 27 / 05 / 2025	Jeudi 29/05/2025	Vendredi 30/05/2025	
Entrée(s)	Entrée(s)			
Entrée fromagère grasse	Crudité			
- Tartine à la chèvre* ♥ 🛱	- Melon* 🛱			
<b>Plat(s)</b> Porc	Plat(s) Viande hachée			
- Jambon grill * 🖗 台 🎰	- Egrenée de bœuf VBF * —			
Accompagnement(s) Légumes secs - Haricot blanc*	Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*			
Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Brie*	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche*			
Dessert(s)	Dessert(s)			
Dessert sucré - Crème dessert chocolat BIO* ##-##	Fruit cuit  - Cocktail de fruits sirop*			
.undi )2 / 06 / 2025	Mardi 03 / 06 / 2025	<b>Jeudi</b> 05 / 06 / 2025	Vendredi 06 / 06 / 2025	_
Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	Entrée(s)	
Entrée fromagère >= 150 mg	Crudité	Cuidité	Entrée protéique	
Frisée aux 3 fromages et abricot sec*	- Taboulé de légumes * 🖴	- Brocolis bio vinaigrette* ##	- Tomate 1/2 œufs durs bio * 🕮 台	
Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	Plat(s)	
/PO gras > 70 % MPA	Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* ♥ 📥	Végétarien - VG Chili de légumes *	Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*	
Escalope de dinde panée * 4				
Accompagnement(s)	Accompagnement(s) Légumes	Accompagnement(s) Féculents	Accompagnement(s) Légumes	
Féculents Lentilles blondes* ← ☐	- Haricots verts bio * 🔠 🛱	- Pâtes* ☆	- Epinards à la crème* 🖶	
	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	Produit(s) laitier(s)	
Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg	Fromage >= 150 mg	Laitage	Fromage < 100 mg	
Chèvre * $\stackrel{\triangle}{\Box}$	- Petit louis* 🛱	- Petit fromage frais aux fruits* 🛱	- Boursin AFH*	
Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	Dessert(s)	
Autre	Fruit cru	Fruit cru - Fraises*	Fruit cuit  - Compote de pomme allégée * 🖶	
- Eclairs chocolat*		The state of the s	- compose as pointing uneget	1





Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.