

MENU SEMAINE 19 - PRIMAIRE

Du 05 au 09 Mai 2025

Lundi 05 Mai 2025

Salade verte
Lasagne bolognaise
Flan vanille

Mardi 06 Mai 2025

Taboulé
Pavé fromager
Haricots verts ail et persil
Yaourt nature

Jeudi 08 Mai 2025

FERIE

Vendredi 09 Mai 2025

Pizza
Chipolatas
Ratatouille
Fraises

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 20 - PRIMAIRE

Du 12 au 16 Mai 2025

Lundi 12 Mai 2025

Ballotine aux olives de **chez Carrel**
Saucisse blanche au **Comté**
Pomme noisette
Compote

Mardi 13 Mai 2025

Melon
Steak haché de **notre Région**, sauce poivre
Semoule **Bio**
Mousse au chocolat

Jeudi 15 Mai 2025

Salade de riz
Pizza grecque au fromage de brebis
Duo de haricots verts **Bio** & pomme de terre
Banane

Vendredi 16 Mai 2025

Salade de mâche
Filet de poisson sauce curry
Cœur de blé
Nectarine

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 21 - PRIMAIRE

Du 19 au 23 Mai 2025

Lundi 19 Mai 2025

Tomates cerise de **Ville Sous Anjou**
Bœuf provençal
Trio de céréales
Madeleine aux pépites de chocolat

Mardi 20 Mai 2025

Salade verte
Sauté de volaille à la moutarde
Haricots verts
Donuts

Jeudi 22 Mai 2025

Cuisse de poulet
Frites
Saint Marcellin Bio
Liégeois

Vendredi 23 Mai 2025

Quiche
Boulette de porc à la tomate
Ratatouille
Fraises de la **Vallée du Rhône**

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 22 - PRIMAIRE

Du 26 au 30 Mai 2025

Lundi 26 Mai 2025

Pastèque
Filet de poisson meunière
Petits pois
Eclair à la vanille

Mardi 27 Mai 2025

Salade verte
Cordon bleu
Riz à la tomate
Yaourt **Bio du Vercors**

Jeudi 29 Mai 2025



Vendredi 30 Mai 2025

PONT DE L'ASCENSION

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 23 - COLLEGIENS

Du 02 au 06 Juin 2025

Lundi 02 Juin 2025

Croque-Monsieur
Haricots verts
Bûchette aux 2 laits
Compote de pomme de la Ferme des Cerises

Mardi 03 Juin 2025

Tomate farcie végétale
Riz
Fromage blanc nature
Madeleine

Jeudi 05 Juin 2025

Salade verte de Jarcieu
Saucisse de chez Carrel à la Toscane
Frites
Flamby

Vendredi 06 Juin 2025

Feuilleté saucisse
Wings de poulet
Poêlée de légumes
Cerises de la Vallée du Rhône

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.