

<i>Menus P5</i>	<i>23 avril 2025</i>	<i>30 avril 2025</i>	<i>7 mai 2025</i>	<i>14 mai 2025</i>
<i>Hors d'œuvre</i>	Radis rose , beurre	Tomates Vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes Mayonnaise
<i>Plat</i>	Quiche au fromage du chef	Poulet et riz de Camargue IGP façon paëlla	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes de Bœuf Façon couscous
<i>Garniture</i>	Riz Bio Pilaf		Haricots verts Bio	Semoule Bio
<i>Produit Laitier</i>	Saint Môret Bio	Cantal AOP	caramel	Mimolette BIO
<i>Dessert</i>	Salade de fruits au sirop	Flan nappé caramel	Riz au Lait du Chef	Salade de fruits frais

	<i>21 mai 2025</i>	<i>28 mai 2025</i>	<i>4 juin 2025</i>	<i>11 juin 2025</i>
<i>Hors d'œuvre</i>	Salade d'avocat Vinaigrette	Salade vitaminée Vinaigrette	Salade de riz Bio et tomate et maïs Vinaigrette	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel Vinaigrette
<i>Plat</i>	Cervelas Orloff	Moussaka d'aubergine – pommes de terre – bœuf	Croissant au jambon	Haut de cuisse de poulet rôti Sauce basquaise
<i>Garniture</i>	Haricots blanc à la tomate	Salade verte Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette	Riz Bio Pilaf
<i>Produit Laitier</i>	Saint Môret Bio	caramel	Cantal AOP	Gouda Bio
<i>Dessert</i>	Far breton nature du chef	Semoule au lait du chef	Salade de fruits au sirop	Donuts

	<i>18 juin 2025</i>	<i>25 juin 2025</i>	<i>2 juillet 2025</i>	
<i>Hors d'œuvre</i>	Concombre Vinaigrette	Friand au fromage	Pastèque Concombre À l'huile d'olive	
<i>Plat</i>	Jambon blanc Label Rouge	Sauté de porc Sauce au curry	Tomate farcie au porc	
<i>Garniture</i>	Purée de pommes de terre et courgettes	Haricots beurre	Riz Bio Pilaf	
<i>Produit Laitier</i>	Saint Nectaire AOP	caramel	Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère	
<i>Dessert</i>	Liégeois chocolat	Riz au Lait du Chef	Compote fraîche pomme Bio	