

RESTAURATION SCOLAIRE

MOIS Mai 2025

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

**** viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**

*** Fait maison**

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u>Lundi 5 mai</u>	<u>Mardi 6 mai</u>	<u>Jeudi 8 mai</u>	<u>Vendredi 9 mai</u>
* Concombre ** Sauté de dindonneau Petits pois carottes * Mousse stracciatella	Coleslaw * Lasagnes Yaourt bio	Féié	Betterave Cordon bleu * Pomme de terre à la crème Fruit
<u>Lundi 12 mai</u>	<u>Mardi 13 mai</u>	<u>Jeudi 15 mai</u>	<u>Vendredi 16 mai</u>
* Tomates ** Sauté de porc Jardinière de légumes * Mousse au chocolat	Taboulé * Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	* Carottes râpées * Poulet basquaise * Riz Yaourt bio	* Salade de lentilles * Spaghetti * Sauce crémeux féta courgettes Fruit
<u>Lundi 19 mai</u>	<u>Mardi 20 mai</u>	<u>Jeudi 22 mai</u>	<u>Vendredi 23 mai</u>
* Céleri Paupiette de dinde * Haricots verts Glace	** Saucisson à l'ail Poisson * Sauce crème Epinard Fruit	Coleslaw Œufs durs * Ratatouille * Semoule Yaourt bio	Betterave Saucisses de Francfort * Frites fraîches Fruit
<u>Lundi 26 mai</u>	<u>Mardi 27 mai</u>	<u>Jeudi 29 mai</u>	<u>Vendredi 30 mai</u>
Accras * Rougail saucisses * Riz * Flan coco	Macédoine Œufs durs * Gratin de pâtes à la tomate Fruit	Féié	Vacance

Le lundi 26 Mai est un menu spécial proposé par le CME.