Restauration municipale Menus de Mai 2025

	semaine 19	semaine 20	semaine 21	semaine 22
LUNDI	05-mai Betteraves vinaigrette (10) Chili con carne Riz pilaf Cantal AOP (7) Kiwi BIO GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	12-mai Sans viande et sans poisson Taboulé à l'oriental (1-10) Œuf BIO (3) à la florentine (7) Camembert (7) Ananas GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	19-mai Sans viande et sans poisson Melon Pâtes Grain d'Epi (1) à la tomate, lentilles corail et basilic Crème dessert au chocolat BIO (7) GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	26-mai Saucisson à l'ail Sauté de volaille BIO au chorizo Carottes Vichy Brie (7) Abricots GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)
MARDI	06-mai Marco polo (1-2-3-4-10) Poisson frais (4-7) Poêlée de courgettes BIO Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER APS : Pain (1) - confiture	13-mai Radis BIO beurre (7) Poisson frais (4) Ratatouille Plateau de fromages (7) Gâteau citron mascarpone (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) - fromage (7)	20-mai Salade Arlequin (7-10) Emincé de bœuf BIO à la provençale Frites Poire GOUTER APS : Pain (1) – baton de chocolat	27-mai Râpé de radis noir BIO au fromage frais (7) Boulette de bœuf à la tomate Spaghetti (1) Panna cotta (7) coulis de fruits rouges GOUTER APS: Pain (1) - beurre (7) - cacao (6-7)
MERCREDI	07-mai Salade et feta (7-10) Emincé de porc à la moutarde (7-10) Céréales gourmandes BIO (1-6) Munster AOP (7) Compote de poires GOUTER ALSH : Viennoiserie (1-3-7)	14-mai Salade croûtons et lardons (1-10) Chipolatas de bœuf Haricots verts BIO Glace (1-5-6-7-8) GOUTER ALSH : Pain au lait (1-3-7) - chocolat	21-mai Piémontaise (3-7) Sauté de porc Poêlée de légumes anciens BIO Yaourt aux fruits (7) GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)	28-mai Tomates mozzarella (7-10) Poisson meunière (1-4) Lentilles BIO Glace (1-5-6-7-8) GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7) – lait (7)
JEUDI	08-mai Férié	15-mai Concombre à la crème (7-10) Jambalaya de poulet BIO Saint Nectaire AOP (7) Fraise GOUTER APS : Fruit – cake (1-3-7)	22-mai Couscous et ses légumes (1) Merguez et Poulet BIO Ossau-Iraty AOP (7) Pêche GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	29-mai Férié
VENDREDI	09-mai Carottes râpées citronnées (10) Cordon Bleu (1-7) Petit pois BIO Crème dessert vanille (7) GOUTER APS : Biscuit (1-3-7) - lait (7)	16-mai Haricot vert au thon vinaigrette (4-10) Parmentier BIO à la Vendéenne (7) Salade verte (10) Fromage Blanc 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER APS : Pain (1) - pâte à tartiner (7-8)	23-mai Choux à la Vendéenne (7-10) Blanquette de seiche (7-14) et ses légumes Riz au lait BIO (7) GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	30-mai Férié

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon
les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait,
8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

les Sables d'Olonne...