



PRÉVISIONS DE MENUS

du 05/05/2025 au 09/05/2025

semaine 19

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



		LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9				
MARCHÉ DES SAISONS	Salad'bar	*	Salad'bar	*	<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">F É R I É R.I.A. f e r m é</p>					
	Terrine de poisson blanc	0,89	Tomates sauce aux herbes	0,51			Cake au jambon & olives	1,02		
	Rosette de Lyon	0,77	Wrap de crudités	1,15			Sardines	0,89		
	Assiette de crudités	0,77	Assiette de crudités de crudités	0,77			Assiette de crudités	0,77		
	Melon	0,89	Pastèque	0,89						
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*			<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">F É R I É R.I.A. f e r m é</p>			
	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"						Poisson "retour de pêche"	
	Parmentier de canard [plat complet]	3,32	Tenders de dinde sauce BBQ	3,19					Saucisse fumée	2,04
	Poêlée du jour	0,77	Poêlée du jour	0,77					Poêlée du jour	0,77
	Purée de pommes de terre		Pâtes	0,77					Pommes de terre salardaises	0,77
CERISE SUR LE GÂTEAU	Fromage blanc en verrine et coulis	1,02	Fromage blanc en verrine et coulis	1,02	Fromage blanc en verrine et coulis	1,02				
	Croissant à l'abricot	1,15	Tarte aux fraises de saison	1,79	Salade de fruits frais	1,02				
	Semoule au lait BIO	0,77	Panna cotta en verrine	1,02	Liégeois tous parfums	0,77				
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*				