

menu du mois de mai 2025



Jeudi 1 mai

Oeuf mayonnaise
Longe de veau
Poêlée de ratatouille
Faisselle & compote

Vendredi 2 mai

Betteraves
Boules d'agneau et ses légumes
Semoule
Cantal & yaourt aromatisé

Samedi 3 mai

Asperges
Rôti de porc au jus
Purée
Fromage blanc crème de marron
Poire

Dimanche 4 mai

Avocat mayonnaise
Parmentier de canard
à la patate douce
Roquefort & liégeois biscuit

Lundi 5 mai

Melon
Colin sauce crevette
Riz nature
Camembert & pomme

Mardi 6 mai

Haricots verts vinaigrette
Pilon de poulet
Petits pois pdt
St-Paulin & Donut

Mercredi 7 mai

Quiche lorraine
Rôti de boeuf
Ratatouille semoule
Brie & Ananas frais

Jeudi 8 mai

Asperges verte & blanches
Filet de poulet à la crème
Purée
Bombel & poire au sirop

Vendredi 9 mai

Jambonneau
Poisson à la bordelaise
Épinards à la crème
St-Nectaire & Cocktail de fruits

Samedi 10 mai

Carottes râpées
Tomates et pdt farcies
Macaronis
St-Morêt & maronsui's

Dimanche 11 mai

Taboulé
Porc au caramel
Pdt & choux vert
Roquefort
crème dessert biscuit

Lundi 12 mai

Salade sombrero
sauté de dinde à la provençale
Pommes risolées
Kiri & nectarine

Mardi 13 mai

Concombre tomates
Filet de lieu sauce Bercy
Gratin de carottes
Petit suisse & pomme

Mercredi 14 mai

Choux fleur mayonnaise
Rôti de porc
Boulgour et ses légumes
Fraidou & liégeois

Jeudi 15 mai

Céleri rave
Oeufs mollets
Épinards béchamel
Bébicrème & Crêpes au sucre

Vendredi 16 mai

Haricots verts vinaigrette
Estouffade provençale
Riz indien
Flan pâtissier & pêche

Samedi 17 mai

Saucisse sèche
Lapin rôti
Salsifis ail et persil
St-agur
Mousse coco & biscuit

Dimanche 18 mai

Salade du pêcheur
Rôti de boeuf
Pommes sautées
St-Morêt & éclair pâtissier

Lundi 19 mai

Salade coleslaw
Raviolis aux légumes
Salade iceberg
Kiri & compote pommes

Mardi 20 mai

Riz au thon
Steak haché
Gratin de courgettes
crème vanille & pomme

Mercredi 21 mai

Macédoine
Paupiette de veau
Semoule
Gouda & Fraises

Jeudi 22 mai

Nems
Foie de veau
frites
Tome noire
Moelleux chocolat

Vendredi 23 mai

Pastèque
Poulet basquaise
Macaronis
St-Bricet & Fruits au sirop

Samedi 24 mai

pâté de campagne
Tripoux
Pommes vapeurs
Fourme d'Ambert
Île flottante

Dimanche 25 mai

Bulots mayonnaise
Magret de canard
Poêlée d'antan
Brie & tarte aux fruits

Lundi 26 mai

Piémontaise
Saucisse grillée
Ratatouille
Roquefort
Crème dessert

Mardi 27 mai

Betteraves
Tennessee chicken
Frites
Fromage blanc
& nectarine

Mercredi 28 mai

Melon
Blanquette de veau
Riz pilaf
Babybel & pêche au sirop

Jeudi 29 mai

Tomate mozzarella
Omelette au fromage
Carottes & champignons sautés
Brebicrème & Brownies

Vendredi 30 mai

pâté de campagne
pavé de saumon
Haricots verts et beurre
Faisselle & fraises

Samedi 31 mai

Quiche Lorraine
Cuisse confite de poule
Petits pois
Cantal & liégeois

Un peu de poésie....

Un brin de muguet
Une pluie de fleurs
Arrive le Mai
Le mois du bonheur.
Des vergers fleuris,
Des prés embellis,
Des champs odorants
Au matin naissant.
Une brise parfumée
D'oeillets et de lilas,
Des arbres endimanchés :
C'est le Mai, qui est là !
Mois bien aimé du Printemps
Le troisième du rang
Tu annonces à la ronde
la Renaissance du monde.
Dans une explosion de couleurs
De rumeurs et de senteurs,
Tu redonnes à la vie
Son pouvoir infini

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)) - Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47) Épicerie :
Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE
SAINT-JORY