



MENUS MAI 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DU 05/05
AU 09/05

Radis bio
Rôti de porc bio local
Haricots beurre bio
Fromage
Tarte aux pommes bio*

Œufs durs à la mayonnaise bio
Pâtes au saumon
Fromage
Fruit frais bio

Salade à la féta bio
Bavette de bœuf bio local
Salsifis
Riz au lait biolocal*



Carottes râpées bio
Pomme de terre ail et fines herbes bio*
Fromage
Compote de fruits bio

DU 12/05
AU 16/05

Maquereau
Sauté de veau bio local et ses légumes bio
Fromage
Fruit frais bio

Céleri vinaigrette
Gratin de fruits de mer*
Riz bio
Fromage
Compote de fruits bio

Taboulé bio*
Quiche au fromage biolocal*
Salade bio
Yaourt bio local
Fruit frais bio

Salade de lentilles bio
Poulet pané
Petits pois bio
Fromage
Compote de fruits bio

Salade de blé bio
Carbonade de bœuf biolocal*
Poêlée de légumes bio*
Fromage
Fruit frais bio

DU 19/05
AU 23/05

Boulgour à la libanaise bio
Filet de poisson
Haricots verts bio
Fromage blanc bio local

Salade de pâtes et dés de fromage bio*
Côte de porc bio local
Brocolis bio
Fruit frais bio

Salade aux noix bio
Wings de poulet bio local
Frites
Fromage
Compote de fruits bio

Concombres à la crème bio
Dahl de lentilles bio*
Riz bio
Yaourt bio local

Rillettes bio
Sauté d'agneau bio local
Gratin de courgettes bio*
Semoule au lait

DU 26/05
AU 30/05

Salade de pommes de terre bio*
Steak haché bio
Petits pois bio
Fromage
Fruit frais bio

Tzatziki de radis bio
Sauté de porc bio local
Mogettes bio
Fruit frais bio

Salade de riz bio*
Poisson
Epinards bio
Crème dessert biolocal*



Viande et volaille 100% BIO et locale (sauf steak haché)
Lait, crème, beurre et œuf 100% BIO
Pain locale



RESTAURANT MUNICIPAL – LA ROCHE-CHALAIR
05 53 90 42 50 – www.larochechalais.fr

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.
Menus réalisés sous le contrôle d'une diététicienne.

