

## MENU DU MOIS DE MAI

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 mai au 9 mai 2025	Tomates Boul'bœuf Blé Yaourt	Taboulé Haricots verts Saucisses Fromage Kiwi	Férialé	Betterave et maïs Pâtes aux légumes et fromage râpé Yaourt
Semaine du 12 mai au 16 mai 2025	Concombres Steak haché Purée Yaourt	Salade verte Croque-monsieur Compote	Salade de croutons Pois chiche, carotte sauce forestière à la Normande Pomme	Salade de cervelas Beignets de calamar Haricots beurre Yaourt au citron
Semaine du 19 mai au 23 mai 2025	Salade composée (thon, maïs, gruyère, salade) Cordon bleu Petits pois Compote + biscuit	Hachis Parmentier Salade Yaourt	Paëlla végétarienne Gouda Fraises	Concombre, Féta et maïs Poisson Carottes Vichy Banane
Semaine du 26 mai au 30 mai 2025	Carottes râpées Lasagne bolognaise Salade verte Yaourt	Tomates Gnocchis au parmesan Financier	Férialé	Pont

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville :  
[www.valdevirvee.fr](http://www.valdevirvee.fr)

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Pour bien lire ce menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de l'agriculture biologique

\*Produits issus d'une ferme locale

Protéine

Laitage

Crudité

Cuidité

Féculent

### INFO ALLERGENES :

Certains plats sont susceptibles de contenir des traces de : céréales (gluten), crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupins et mollusques.