

Menu - Mai 2026


Du 4 au 8	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	Pâté de volaille	Salade de tomate	Melon	
Plat protidique	Cordon bleu	Chili végétal	Pilons de poulet	FERIE
Accompagnement	Carottes Pommes de terre	Riz	Pâtes tortis au fromage	
Dessert	Pomme	Crème dessert	Madeleine	


Du 11 au 15	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Céleri rémoulade	Taboulé		
Plat protidique	Bolognaise végétale	Poissonnette	FERIE	VACANCES
Accompagnement	Spaghettis et fromage	Poêlée campagnarde		
Dessert	Pomme	Yaourt nature sucré		

Du 18 au 22	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	Saucisson & cornichon	Thon & maïs vinaigrette	Ananas	
Plat protidique	Filet de colin	Hamburger de veau	Tarte aux 3 fromages	FERIE
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Tortis au fromage	Printanière de légumes	
Dessert	Ile au caramel	Mandarine	Barre de céréales au chocolat	

Du 25 au 29	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée		Betterave en salade	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Plat protidique	FERIE	Daube de bœuf	Lasagnes végétariennes	Dorade sauce chien
Accompagnement		Carottes persillées		Igname Haricots rouges
Dessert		Flan caramel	Dolce vita chocolat	Crème dessert vanille

 circuit court produit local non labellisé

 circuit court produit local labellisé

 menu végétarien

Origine des viandes : Union européenne

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Bon appétit!