



# Menus du mois de mai 2026

<b>Lundi 04</b> Radis beurre Curry de légumes végétarien Riz Danette chocolat/vanille Melon	<b>Mardi 05</b> Salade de tomates, thon Blanc de poulets Haricots beurre Saint-Moret Banane	<b>Jedi 07</b> Salade carottes, choux Fish and chips Frites Yaourt fermier Fraises	<b>Vendredi 08</b>  <b>FERIE</b>
<b>Lundi 11</b> Salade verte Quiche Carottes Vichy Madame Loïk Fruits	<b>Mardi 12</b> Betteraves Sauté de porc Riz cantonnais Flan caramél Fruits	<b>Jedi 14</b> <b>PONT DE L'ASCENSION</b>	<b>Vendredi 15</b> 
<b>Lundi 18</b> Radis beurre Lasagnes de légumes Salade verte Vache qui rit Clémentine	<b>Mardi 19</b> Melon Steak haché Haricots verts Tomme des ardoisiers Fruits	<b>Jedi 21</b> Avocat pamplemousse Poulet basquaise Frites Yaourt nature fermier Tarte aux pommes	<b>Vendredi 22</b> Toast de fillettes Filet de colin sauce citron Petits pois Cabécou Pastèque
<b>Lundi 25</b>  <b>FERIE</b>	<b>Mardi 26</b> Salade verte Spaghettis bolognaise Kiri Fraises	<b>Jedi 28</b> Melon Saucisse de Toulouse lentilles Flan vanille chocolat Pomme	<b>Vendredi 29</b> Pâté de campagne Cornichons Filet meunière Riz à la tomate Cabécou Fruits

Produits locaux

Fait maison

Végétarien

Gauthier : fruits et légumes - Naudy : pain - Ferme de Mathé : légumes - Bigeat : cabécous - Ferme de la Prade : Yaourts - La maison Charme Martel : viandes