

MENU MAI 2026 (Les menus peuvent varier selon les arrivages ou promotions)

Le prestataire des repas à compter du jeudi 7 Mai 2026

	<u>Semaine du 4 au 7</u>	<u>Semaine du 11 au 12</u>	<u>Semaine du 18 au 22</u>	<u>Semaine du 26 au 29</u>
LUNDI	Macédoine Jambon Pate à la sauce tomate Fromage Compote de pomme ou poire	Taboulé Filet de poulet LNA FR basquaise Haricots beurre provençale Mimolette Fruits frais Bio	<i>MENU VEGETARIEN</i> Radis HCE croc au sel Lasagnes ricotta chèvre épinard Fondu Président Compote du jour Bio	Férié
MARDI	<i>MENU VEGETARIEN</i> Concombre à la crème Galette Boulgour Petits pois /carottes Fromage Yaourt aux fruits	<i>MENU VEGETARIEN</i> Concombre Bio cube à la crème de ciboulette Chili végétarien bio aux haricots rouges Riz Créole Bio Petit suisse aux fruits bio Paris Brest	Duo de saucisson Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de Carotte Gouda Fruit frais bio	<i>MENU VEGETARIEN</i> Radis HVE croc au sel Nu gget's de blé ketchup Flageolets et haricots verts Yaourt aromatisé bio Madeleines
JEUDI	Courgette râpée au curry Émincé de volaille à l'aigre douce Frites au four Fondu président Moelleux à l'abricot	Férié	Salade de chou blanc emmental mayo Émincé de poulet LNA FR sauce à la crème Riz créole bio Pont l'évêque AOP Cake aux pommes	Pâté de campagne HVE Saucisse HVE grillée Purée de pomme de terre Camembert Fruits frais bio
VENDREDI	Férié	-	Melon bio Cheeseburger Frites au Four Chanteneige Bio Crème dessert chocolat	Pastèque bio Poisson meunière MSC avec citron Beignets de choux fleurs Saint Paulin Éclair au chocolat

Vert produits Bio et AOP