















Menu du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée		Salade iceberg Bio  Vinaigrette maison Emmental râpé Bio 	Tomates à l'huile d'olive Bio 	
Plat	Omelette Bio 	Boulettes de veau sce poivre SV : Fileté de poisson blanc MSC  au basilic	Soupe de poisson MSC	Sauté de porc BBC aux cacahuètes SV : Chili sin carne (haricots rouges et maïs Bio )
Garniture	Petits pois Bio  	Purée Bio 	Beignets de courgettes	Riz de Camargue IGP  Bio 
Produit Laitier	Petit fromage blanc aromatisé aux fruits		Lait de chèvre UHT	Comté AOP  
Dessert	Banane	Purée de pommes Bio 	Gâteau à la fleur d'oranger maison	Fruit de saison

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Produit Local  Produit Bio  Aide UE à destination des écoles "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée

"IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

