

MENU

du 18 au 22 Mai 2026 (semaine 2)



Lundi 18 Mai

Mardi 19 Mai

Mercredi 20 Mai

Jeudi 21 Mai

Vendredi 22 Mai

Menu Végétarien

Salade de concombres à la crème ou radis beurre ⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Pamplemousse ou Salade de tomates à la fêta ⁻¹⁰⁻¹²⁻⁷⁻³	Œuf mayonnaise ⁻³	Salade composée ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Salade de riz ⁻¹⁰⁻¹²⁻³⁻¹
Rôti de porc ⁻¹²⁻¹⁻⁷	Escalope de dinde à la sauce curry ⁻¹²⁻⁷⁻¹	Colin et sa sauce citronnée ⁻⁴⁻¹²⁻¹⁻⁷	Pâtes Torsades sauce végétarienne ⁻⁷⁻¹⁻⁹	Calamards et sauce Aioli ⁻⁵⁻²⁻¹⁻³
Lentilles ⁻¹	Eibly au beurre ⁻¹⁻⁷	Gratin de pommes de terre et brocolis ⁻¹⁻⁷	Petit vache ou Kiri ⁻⁷	Carottes sautées
Ossau Iraty ⁻⁷	Tomme des Pyrénées ⁻⁷	Yaourt vanille ⁻⁷	Riz au lait ou tarte bourdalou ⁻⁷⁻¹	Fromage à la coupe ⁻⁷
Ananas	Fraises chantilly ⁻⁷	Fruit de saison		Salade de fruits exotiques



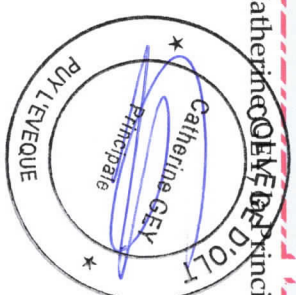
Produits Bio

Achat local

Elodie RUAMPS Gestionnaire



Mme Catherine GUYON Principale



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Œufs et produits à base d'œufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.