








~ Mai 2026 ~

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 04/05/26 au 10/05/26	Salade de pois-chiches Macaroni Sauce fromagère Fromage à la Coupe AOP Compote bio	Salade de boulgour Bio Jambon cuit au torchon Duo d'Haricots persillées Fromage Beignet au sucre	Tomate à la Mozzarella Filet de poisson au Curry Blé fondant Fromage Yaourt « HVE »	Salade Grecque Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage bio Fruit	8 Mai Fête de la victoire 1945 Férié
Du 11/05/26 au 17/05/26	Salade de pomme de terre Nugget's de blé Choux-fleur en béchamel Fromage Petit suisse bio	Macédoine mayonnaise Le Poulet au jus et ses Gnocchis à la Provençale Fromage bio Liégeois chocolat « HVE »	Crudités fraîcheur Hachis Parmentier traditionnel Fromage bio Fruit	Fête de l'Ascension Férié	Pont de l'Ascension
Du 18/05/26 au 24/05/26	Céleri rémoulade Omelette roulée aux herbes Pomme noisette Salade de « Fraises » et sa crème fouettée	Pizza napolitaine Rôti de porc à la Forestière Carottes à la ciboulette Fromage Bio Flan « HVE »	Batavia aux noix et ses croûtons Boulette de bœuf à la tomate Polenta bio Fromage Fruit	Duo de crudités Le Chili sin carné Riz de Camargue Fromage Yaourt bio	Salade de pâtes bio aux olives Pavé de hoki sauce vierge « Légumes » à la Méditerranéenne Fromage Compote
Du 25/05/26 au 31/05/26	Lundi de Pentecôte Férié	Salade de blé bio Dos de colin rôti aux aromates Ecrasé de Courgettes au Kiri Fromage bio Pâtisserie	Betteraves bio en vinaigrette Quiche au fromage Poêlée Paysanne Fromage Fruit	Carottes rappées au jus de citron Sauté de Volaille façon Basquaise Semoule bio Fromage Yaourt « HVE »	Salade verte Lasagnes au bœuf et aux petits « légumes » Fromage AOP Salade de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

