



Menu de la Semaine 21

Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Le Chef vous propose

Lundi 18/05

Entree :

Pâté de foie

Plat :

Steak haché sauce au bleu

BIO

(!) Allergenes : Lait

Accompagnement :

Pommes paillasson / Petits pois

BIO

Laitage :

Emmental à la coupe / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

LOCAL BIO

Mardi 19/05

Entree :

Taboulé

(!) Allergenes : Sulfites

Plat :

Longe de porc à l'estragon

(!) Allergenes : Lait

Accompagnement :

Carottes / pommes de terre sautées

LOCAL DUR

Laitage :

Chèvre à la coupe / Fromage portion / Yaourt

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Oeufs au lait

LOCAL DUR

(!) Allergenes : Lait, Oeufs

Jeudi 21/05

Entree :

Champignons à la crème

VEG LOCAL BIO

(!) Allergenes : Lait, Sulfites

Plat :

Parmentier de lentilles

VEG LOCAL

(!) Allergenes : Lait

Laitage :

Maroilles à la coupe / Fromage portion / Yaourt

VEG

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Fruit de saison

VEG LOCAL DUR

Vendredi 22/05

Entree :

Poireau vinaigrette

LOCAL

(!) Allergenes : Moutarde, Sulfites

Plat :

Poisson du jour

DUR

(!) Allergenes : Lait, Poisson

Accompagnement :

Riz / haricots beurre

BIO

Laitage :

Fromage à la coupe au choix / Yaourt / Fromage portion

(!) Allergenes : Lait

Dessert :

Tarte fruits

LOCAL

(!) Allergenes : Lait, Oeufs, Gluten

Legende

VEG

Vegetarien

LOCAL

Produit local

BIO

Bio

DUR

Durable

(!) Allergenes