




























MENU mai 2026

	Lundi 4	 Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	 Pain de poisson	Radis	Melon	
Plat protidique	Emincé de poulet	Nugget's végétarien Petit pois	 Tourte reblochon	
Accompagnement	Harricots Beurre			
Produit Laitier	Tartare	Chèvre	Salade	
Dessert	Kiwi	 Marbré	Glace	

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	Concombre	 Salade de riz		
Plat protidique	 Lasagnes saumon épinards	Saucisse		
Accompagnement	Salade	 Tomates provençales		
Produit Laitier	Chèvre	Kiri		
Dessert	Pêches	Yaourt		

	Lundi 18	 Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	 Salade cervelas emmental	Chou-fleur	 Salade de lentilles	 Céleri de rémoulade
Plat protidique	 Poisson curry	 Gratin de pâtes	Poulet	Cordon bleu
Accompagnement	Semoule	 Champignons	Haricots verts	 Purée de brocolis
Produit Laitier	Camembert	Babybel	Boursin	Tomme
Dessert	Abricot	Pommes	 Cake pépites de chocolat	 Semoule au lait

	Lundi 25	 Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée		Macédoine	 Salade verte composée	Melon
Plat protidique		 Gratin de quenelles	 Poisson au poivron	 Pizza
Accompagnement		 Fondue de poireaux	Perles	Salade
Produit Laitier		Chaussée aux moines	Brie	
Dessert		 Poire chocolat	Nectarine	Glace

Produits Laitiers Légumes et Fruits Protéines Féculents Fait maison 

Menu végétarien

