

Menu de Mai 2026
 (*sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	04 AU 08 MAI	11 AU 15 MAI	18 AU 22 MAI	25 au 29 MAI
LUNDI	CONCOMBRE CORDON BLEU *poisson pané PATES BRIE-TOMME GRISE FRUITS	VEGETARIEN SALADE VERTE TOAST CHEVRE CHAUD QUENELLE SAUCE TOMATES BLÉ FROMAGE BLANC COMPOTE	SALADE DE TOMATES PAUPIETTES DE VOLAILLE *Crêpes au fromage PETITS POIS BUCHETTE DE CHEVRE - COMTE FLAN NAPPE CARAMEL	PENTECOTE
MARDI	MENU BRUNCH ŒUF DUR BACON-JAMBON BLANC - ROSETTE *Crevette -tranche lentilles végété MINI PAIN AU CHOCOLAT MINI CROISSANT EMMENTAL PORTION - YAOURT SALADE DE FRUITS JUS ORANGE - CHOCOLAT FROID CONFITURE - PATE A TARTINER- BEURRE CEREALES	RADIS - BEURRE SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE *Nuggets de poisson BROCOLIS EMMENTAL - CAMEMBERT GATEAU ARC EN CIEL	VEGETARIEN SALADE VERTE DAHL DE LENTILLES AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI SAINT MORET QUATRE-QUART	BETTERAVE CHIOGGA RAVIOLIS AU BŒUF SAUCE TOMATE *Ravioli fromage CHAOURCE - EDAM BEIGNET AUX POMMES
JEUDI	CELERI REMOULADE POISSON PANÉ HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE GENOISE AU NUTELLA	FERMÉ	MELON ROTI DE PORC *samoussa aux légumes CAROTTES PERSILLEES GOUDA - SAINT NECTAIRE CREME DESSERT	Menu KEBAB SALADE VERTE KEBAB *Kebab Végétarien POMME DE TERRE GRENAILLE GLACE
VENDREDI	8 MAI	FERMÉ	MENU ITALIEN Proposé par les enfants du Conseil Municipal d'Enfants PIZZA JAMBON MOZZARELLA *Pizza Mozzarella SPAGHETTI BOLOGNAISES *Bolognaise végétarienne TIRAMISU	VEGETARIEN CAKE FACON PIZZA NUGGET'S DE BLÉ DUO DE COURGETTES YAOURT MINI TARTELETTES AUX FRUITS



Fait Maison



Bio Local



Produit label rouge *plats de substitution

Bon Appétit !