


























Au menu cette semaine

Du 18 au 24 Mai 2026

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	Friand fromage	 Salade composée	 Salade perles légumières	 Salade de tomate	  Carottes rapées BIO
Viandes	Boule agneau au curry	 Joue de porc 	 Paupiette de veau 	  Tajine vegetarien	  Aiguillette de poisson
Accompagnements	 Petit pois bio 	 Purée pomme de terre	Beignet de brocolis	Semoule	Riz à l'espagnole
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Babybel BIO 	Tomme blanche	Délice de camembert	 Cantal AOP
Desserts	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruits de saison BIO 	 Crème dessert BIO	Abricots sirop

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.