




















Au menu cette semaine

Du 04 au 10 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	 Taboulé	Salade de tomates au  basilic BIO 	Salade pommes de terre 	Terrine de légumes	
Viandes	Tortillas	Sauté de poulet tandoori  	 Nuggets de poisson	Crousti' fromage	
Accompagnements	 Epinards	Riz parfumé	Choux-fleurs persillés  BIO 	 Petits pois carottes	
Produits laitiers	 Gouda BIO	Petits suisses	Les frippons	Fromage frais vanille	
Desserts	Fruit de saison	Pommes cuites	Bigarreaux au sirop	 Fruits de saison BIO	

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.