









Au menu cette semaine

Du 25 au 31 Mai 2026



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

| | <u>Lundi</u> | <u>Mardi</u> | <u>Mercredi</u> | <u>Jeudi</u> <small>MENUS VÉGÉTARIEN</small> | <u>Vendredi</u> |
|-------------------|--------------|--|--|---|--|
| Entrées | |  Salade verte | Asperges vinaigrette | Tomates mozzarella | Carottes rapées  |
| Viandes | |  Saucisse de strasbourg  |  Paupiette de dinde |  Lasagnes de légumes |  Filet de poisson  |
| Accompagnements | |  Lentilles BIO  |  Carottes BIO  | 0 |  Pommes vapeur |
| Produits laitiers | | Yaourt sucré | Emmental | Fromage blanc aromatisé | Babybel |
| Desserts | | Poire au chocolat | Pâtisserie | Compote BIO  | Flan nappé 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.