













Semaine 21 : du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Friand au fromage	Melon		Tomates / maïs	Taboulé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf	Tortillas	Lasagnes maison 	Émincé de porc	Poisson beurre blanc
	Petits pois  à la française	Semoule Ratatouille	Salade verte	Purée Haricots verts	Riz pilaf  Brocolis
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage		Fromage
 DESSERT	Fruit de saison	 Yaourt 	Glace	Entremet vanille	Poire au sirop
 GOÛTER	Baguette, pâte à tartiner	Pain complet, confiture	Gateau maison 	Baguette, miel	Pain, beurre, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.












Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 22 : du 25 au 29 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Jour férié	Tomates / oeufs durs	Pizza royale	Pastèque	Saucisson à l'ail cornichon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Jambon grill	Escalope de volaille	Gratin de pâtes 	Filet de poisson du jour
		Semoule  Tajine de légumes	Pommes rostī Haricots verts		
 PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage		Fromage
 DESSERT		Salade de fruits	Gateau au yaourt	 Fromage blanc 	Fruit de saison
 GOÛTER		Pain complet, compote	Baguette viennoise, pâte à tartiner	Pain, beurre, fruit	Baguette, miel

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.