























# Menu

**DU 04 au 08 mai 2026**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	 Melon Pastèque	Salade Antillaise  Salade lardons 	friand	Salade riz thon maïs  Salade quinoa chèvre basilic 	
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	raviolis	Rôti de porc sauce poivre 	Filet meunière	Blanquette de dinde 	8 MAI
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	salade  	Frites fraîches	Carottes créées 	Haricots verts à la tomate 	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Tome blanche 	Bleu d'Auvergne	Fromage		
 <b>DESSERT</b>	Entremet vanille  Entremet chocolat 	Abricots Fruits de saison	Fraises  <u>Goûter</u> Madeleine Fromage blanc aux fruits	Liégeois au chocolat Liégeois au caramel	



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

**Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.**

