



























Menu

DU 11 au 13 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombre à la crème   Radis beurre 	Œufs dur mayonnaise  Terrine de légumes 	Salade de blé, tomates maïs  		
 PLAT PRINCIPAL	Paëlla de poisson  	Steak hache sauce ketchup maison  	Jambon grill sauce poivre  	JEUDI DE L'ASCENSION	
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Petits pois	Haricots blancs		
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Brie 	Fromage		
 DESSERT	Abricots Fruits de saison 	Fraises  Fruits de saison	Glace fusée <u>Goûters</u> Bananes, cookies 		Fromage blanc 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

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

