



# Menu

DU 18 au 22 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	 Tomates mozzarella Carottes râpées emmental 	Mousse de sardines  Rillettes de maquereaux 	Salade de crudités 	Pastèque à la feta  Melon	Saucisson beurre Rosettes beurre
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Chili sin carné 	Bœuf bourguignon  	Rôti de dinde sauce gribouille 	Cervelas Alsacien	Poisson du jour Sauce beurre blanc 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz et quinoa  	Haricots verts tomates  	Gratin de légumes  	Frites fraîches	Blé/ratatouille 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Tomme		Chèvre	Camembert
 <b>DESSERT</b>	Yaourts aux fraises  Yaourts à la vanille 	Kiwis Oranges	Riz au lait <u>Goûter</u> Pain au lait confiture	Fraises  Pommes 	Bavarois aux framboises  Fruits de saison



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.

