



















Menu

DU 25 au 29 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Lundi de pentecote	Salade aux trois fromages croutons  Salade aux chèvres croutons 	Betterave vinaigrette	Pizzas aux jambons Pizzas aux thons	 macédoine avocat 
 PLAT PRINCIPAL		Boulette RIO tomates basilic   	Chipolatas  	Escalope de dinde à l'indienne  	Omelette au fromage 
 ACCOMPAGNEMENT		Lentilles aux petits légumes 	chips	Purée de pomme de terre 	Carottes vichy  
 PRODUIT LAITIER		Brie 	Fromage		
 DESSERT		Glace bâtonnet vanille Petit pot vanille fraises	Compote de pommes <u>Goûter</u> Brioche et mousse au chocolat	Kiwis  Pommes 	Fromage blanc aux spéculoos   Fromage blanc 



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Produits de chez nous



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien

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

