




































Menu du 18 au 22 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE AU CHOIX	Rillette 	Concombre  	Oufs mayonnaise 	Choux fleur à la vinaigrette  	Taboulé fraîcheur 
	Mousse de foie 	Salade coleslaw  		Betterave 	Salade de lentille 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Steak haché 	Bouchée blé tomate et chèvre 	Filet de poisson à la procençale  	Filet de dinde sauce tandoori  	Emincé de veau à la basquaise  
	Frites	Haricots verts 	Riz	Purée de pomme de terre	Petits pois 
PRODUIT LAITIER		Chanteneige  	Fromage 		Tomme  
DESSERT	Yaourt nature sucré 	Kiwi  	Petits suisse aux fruits 	Chocolat liégeois 	Cake Yaourt pépite chocolat 

* Modifications possibles en raison des approvisionnements. Au quotidien, un menu de substitution est proposé aux convives.

 Menu végétarien	 Produits Label Rouge	 Produits IGP	 Fait maison	 Produits biologiques	
 Produits AOP	 Produits AOC	 Produits Bleu Blanc Cœur	 Certification environnementale niveau 2		
 Pêche durable	 Bon et engagé	 Produits locaux français	 Produits HVE	 Produit local	

