



MENU

Du 26 au 29 mai 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		FÉRIÉ	
Mardi		Courgette sauce bulgare / Fenouil / cake à la carotte	Concombre à la crème
	Pain	Porc all arrabiata / Poisson pané / Carottes / Semoule	Escalope de dinde normande / Pommes de terre rissolées
	Beurre	Assortiment de fromages	Fromage
	Confiture	Fruit / Assortiment de yaourts / Flan pâtissier	Fruit / Cake pêche-menthe
Mercredi	Céréales	Tomate-basilic / Pâté en croûte / Coleslaw	Iceberg aux agrumes
	Jus de fruit	Kebab / Fallafel / Frites / Salade	Omelette basquaise / Riz
	Yaourt	Assortiment de fromages	Fromage
	Café	Fruit / Assortiment de yaourts / Entremet citron	Fruit / Crème caramel-biscuit
	Lait		
Jeudi	Boisson chocolatée	Taboulé / Macédoine mayonnaise / Salade verte	Melon
		Sauté de bœuf aux olives / Gratin / Macaroni / Crumble courgettes	Poulet pomme de terre curry
		Assortiment de fromages	Fromage
		Fruit / Assortiment de yaourts / Salade de fruits	Fruit / Barre glacée
Vendredi		Concombre à la menthe / Pizza / Carottes râpées	<i>BON WEEK-END</i>
		Filet de poisson dieppoise / Toulouse / Purée / Panais	
		Assortiment de fromages	
		Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	

(Tous les repas du soir sont accompagnés de légumes divers)

Le Provisueur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.