



# MENU

Du 04 au 07 mai 2026

P'tit Déj'		Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade de crevettes / Taboulé / Salade Grecque	Taboulé
		Gratin de poisson / Galopin de veau forestier / Gratin méditerranéen / Brocolis	Cordon bleu / Boulgour sauce tomate
Mardi		Assortiment de fromages	Fromage
	Pain	Fruit / Assortiment de yaourts / Compote et biscuit	Fruit / Fromage blanc framboise
	Beurre	Macédoine mayonnaise / Salade exotique / Tartine de houmous	Céleri rémoulade
Mercredi	Confiture	Bolognaise / Pesto / 3 Fromages / Penne	Curry de poulet / Riz
	Céréales	Assortiment de fromages	Fromage
	Jus de fruit	Fruit / Assortiment de yaourts / Fruits au sirop	Fruit / Choux chantilly
	Yaourt	Salade de tomates / Carottes à l'aneth / Salade texane	Concombres
	Café	Tajine de dinde / Filet de poisson sauce ciboulette / Semoule / Crumble de légumes	Omelettes / Pommes de terre rôties
Jeudi	Lait	Assortiment de fromages	Fromage
	Boisson chocolatée	Fruit / Assortiment de yaourts / Tartelette chocolat	Panna cotta
		Fenouil aux pommes / Mousse de volaille / Salade niçoise	
Vendredi		Sauté de porc au caramel / Dahl de lentilles / Riz cantonnais / Mélange chinois	
		Assortiment de fromages	
		Fruit / Assortiment de yaourts / Crème caramel	
<b>FERIÉ</b>			

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

Le Provisueur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

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.