



Menu du 18-mai AU 22 mai 2026

MENU MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de tomates et ciboulette Melon Salade verte	Œufs durs mayonnaise Pâté en croute Salade verte	Salade à la Grecque Salade verte	Poivrons grillés Concombres & tomates Salade verte	Flammekueche Salade verte
Plat principal	Emincé de porc au miel	Sauce fromage ou pesto	Moussaka	Rôti de dinde à la Normande	Filet de poisson frais
Garnitures	Riz Brocoli bio	Penne Courgettes fraîches à l'huile d'olive	Céréales gourmandes Tomates roti bio	Frites Sweet végétales	Cœur de blé bio Aubergines
Produits laitiers	Yaourt nature Tomme de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO Brie	Yaourt nature BIO	Fromage blanc Mimolette
Desserts	Yaourt aromatisé Les 2 vaches vanille bio fruits	Compote de fruits Bio Banane chocolat fruits	Tarte citron fruits	Brownies fruits	Melon Pastèque fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.



Menu du 18-mai au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos		Logos		Logos
Entrées	Pizza fromage	Avocat	Concombres & tomates	Carottes râpées	
	salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
Plat principal	Boulettes de bœuf à l'italienne	Cordon bleu	Croque monsieur	Tomates Farcies	
Garnitures	Coquillettes	Pomme rosti	Brunoise de légumes		
	Carottes au jus	Tomates provençales		Riz	
Produits laitiers	Yaourt nature BIO	Velouté nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
	Fromage	Fromage	Fromage	Camembert	
Desserts	Compote de fruits Bio	Fraises aux sucre	Crème dessert chocolat	Topézienne	
	Ananas au sirop		Crème dessert vanille		
	fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	corbeille de fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.