



Menu du 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai

Pastèque / Wrap crudités (lait, gluten, poisson, moutarde, œufs, sulfite >10 ppm)

Steak haché / Aiguillette de poulet sauce au poivre (lait)

Tagliatelles (œufs, gluten)

Salade - Fromage (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Flan pâtissier (lait, œufs, gluten) / Fruits



Mardi 19 mai

Tartine dorée (gluten) poivron et comté (lait) /

Nem aux légumes (Céleri, Gluten) / Pomelo

Tortillas au fromage sauce blanche (œuf, lait)

Poêlée de légumes (céleri)

Fromage blanc aromatisé (lait) /

Yaourt nature sucré BIO (lait)

Fraises chantilly (lait) / Assiette de fruits frais / Fruits

Jeudi 21 mai

Salade frisée aux lardons (gluten) / Carottes râpées

Paupiette de dinde / Pavé de bœuf minute sauce Roquefort (lait)

Courgettes au pesto (moutarde) / Purée de légumes (lait)

Salade - Fromage (lait) / Yaourt brassé pêche BIO (lait)

Assiette de fruits frais / Smoothies de fruits (lait) / Fruits



Vendredi 22 mai

Surimi (poisson, œuf, gluten) / Salade de blé (gluten)

Encornet sauce tomate / Filet de poisson
meunière sauce crème (poisson, lait, gluten)

Pommes de terre au four

Petit suisse nature (lait) /

Yaourt aux fruits brassé bio (lait)

Poire au chocolat (lait) / Fruits

L'Adjointe gestionnaire

C. TRICO

Le Principal

T. LEFEBVRE