













Menus du 18 Mai au 22 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Entrées au choix	Melon	Betteraves mimosa	 Macédoine et tomates	  Carottes râpées aux olives	 Salade de roquettes aux raisins secs et fromage du Pays
Plat principal	 Poisson sauce provençale Polenta maison	Enchiladas de petits légumes et chèvre maison Salade verte vinaigrette	Emincé de boeuf grillé à l'échalote  Brocolis à la crème	 Omelette à la tomate maison   Haricots beurres persillés	Escalope de veau à la crème Frites
Produits laitiers	Edam 20g	Milk shake à la framboise maison	 Rondelé poivre 16,6g	Emmental	Petit nova nature 2*60g
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Banane	  Liégeois pomme/abricot maison	Paris Brest	Pastèque

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge  : Appellation d'origine contrôlée  : Appellation d'origine protégée  : Pêche durable
 : Indication géographique protégée  : Spécialité traditionnelle garantie  : Haute valeur environnementale  : Région ultrapériphérique  : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Secrétaire Général,

Madame Peggy CLOUARD

Madame Odette CAMPAN