







# Menus du 25 Mai au 29 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



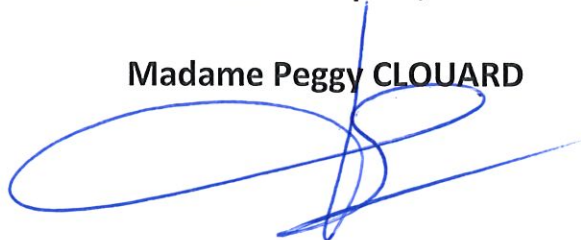
	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
Entrées au choix		 Concombre à la menthe	Asperges citronnées	Salade de tomates Basilic	Gaspacho
Plat principal		  Pâtes de l'Odyssée d'Engrain sauce pesto	Cuisse de poulet rôtie Boullgour au beurre	Cabillaud en papillote Jardinière de légumes	 Sauté de veau au curry Riz pilaf
Produits laitiers		Emmental	Tomme blanche	Coulommiers	Tomme noire Président 20g
Desserts au choix		  Compote de poire maison	Abricots	Cheese cake aux fruits rouges Victor Hugo	Pêche, Nectarine

 : 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,

Madame Peggy CLOUARD



La Secrétaire Général,

Madame Odette CAMPAN

