



Mai 2026



<p>Lundi 04</p> <p>Chou-fleur en salade Spaghettis à la carbonara Fruit de saison</p>	<p>Mardi 05</p> <p>Taboulé Chipolatas Petits pois et carottes Yaourt nature sucré</p>	<p>Jeudi 07</p> <p>Betteraves rouges Cuisse de poulet Riz Pilaf Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 08</p> <p>Férial</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Rosette Rôti de porc Jardinière de légumes Fromage blanc</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Salade de pâtes Saucisse Haricots verts Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Férial</p>	<p>Vendredi 15</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Concombres à la crème Spaghettis à la bolognaise Yaourt</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Pâté Rôti de dinde Gratin de courgettes Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Salami Sauté de porc au chorizo Riz Compote de pommes</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Salade composée Poisson pané Purée de brocolis Gâteau au chocolat</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Férial</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Tomates mozzarella Cuisse de poulet Pommes noisette Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Carottes râpées Bœuf au paprika Coquillettes Yaourt</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Rosette Blanquette de poisson Semoule Gâteau roulé à la confiture</p>

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
Merci ! Aurore