



Menus du 04 au 08 MAI 2026



Lundi 04
Panismile
Salade composée bio
 Nuggets de volaille ou
Pate bio, légumes bio gratinés
Yaourt nature bio*et banane bio*

Mardi 05
 Salade de pomme de terre
Ou asperges locale
 Filet de poisson meunier
Ou poisson en sauce du jour
Choux fleur bio béchamel ou
 Haricots beurre persillade
Cantal *et Bananes bio*

Mercredi 06
 Salade composée à l'avocat
 Déclinaison d'omelette
 Ratatouille cuisinée, Céréales
St nectaire *et tarte

Jeudi 07
 Quiche ou tarte tomate chèvre
Veau aux asperges
Riz bio
Gratin légumes bio
 Mousse au chocolat, **kiwi bio***

Vendredi 08

Dans vos menus :

Le vendredi pain bio local
Au petit épeautre

Plat surligné en vert =
Produit bio ou label

Plat surligné en jaune= produit locaux

Plat surligné en bleu=fait maison
Plat surligné en rose=spécialité de
France ou Monde

*Aide EU destination des écoles

Midi et soir
Un poisson vous est proposé

Menu sous réserve de modification
pour des impératifs techniques



fruits et légumes de saison

Proviseur : _____

Intendant : _____