



Menus du 18 au 22 MAI 2026



### Lundi 18

Salade composée bio Ou betterave ou  
Concombre au thon

Paupiette de veau en sauce curry  
Flageolets cuisinés, Pâtes bio au jus

Yaourt nature bio\* ou au fruit bio,  
banane bio\*

### Mardi 19

Chou en salade  
Ou Crudités du jour bio

Saumon laqué  
Ou nugget poisson pané  
Purée patate douce maison  
Gratin de poireaux

Cantal AOP\*,  
Et pomme bio\*

### Mercredi 20

Entrée du jour

Pièce du boucher  
Pommes de terre assaisonnées  
Et légumes du jour

Yaourt bio et Pâtisserie

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



### Jeudi 21

Feuilleté bio ou crudité bio

Saucisse basque  
Carottes bio au cumin bio  
Ou petit pois cuisinés

Mousse au chocolat et kiwi bio\*

### Vendredi 22

Charcuterie ou Crudités du moment

Poulet coco  
Riz bio aromatisé, Légumes braisés

Produit laitier et  
Fruit ou Compote bio

Proviseur :

Intendant :



fruits et légumes de saison

