




MENU



SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI

Entrée

Salade de Riz/Tomates/Concombres
ou 
Salade de Riz/Jambon/Tomates/Maïs

Plat

Côte de porc 
Petits pois et Carottes 

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Fruits de saison 

MARDI

Entrée

Crudités de saison 



Plat


Tortilla 

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Crumble  

ou
Fruits de saison 


JEUDI


Entrée

Samoussa 

Plat


Poisson

Semoule 

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Fruits de saison
ou
Cookie 


VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Sauté de veau 

Flageolet 

Salade verte 

Yaourt ou Laitage  

Dessert

Fruits de saison 

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD