



MENU



SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026

LUNDI


Féribé

MARDI


Entrée


Crudités de saison 
ou
Cuidité 

Plat

Poulet basquaise 

Riz 

Salade verte 

Laitage 

Dessert


Fruits de saison 


JEUDI


Entrée


Maquereau
ou
Salade de harengs

Plat


Sauté de bœuf à la provençal 

Haricots verts
et/ou 
Courgettes

Salade verte 



Tartine chaude au fromage 

Dessert

Pâtisserie 

VENDREDI

Entrée


Cake aux légumes 
ou
Taboulé 

Plat

Poisson frais

Tagliatelles 
et ses petits légumes

Salade verte

Laitage 

Dessert

Salade de fruits 

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