



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 18 Mai 2026 au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi

18-mai



Rosette "Label Rouge" et Cornichons
Pilon de Poulet Rôti aux Herbes et Ketchup
Riz BIO
Kiri
Ananas au Sirop

Mardi

19-mai



Salade de Lentilles BIO
Quenelles à la sauce Tomate
Haricots Verts BIO Persillade
Brunoise de Fruits
Yaourt Vanille BIO (7)



Mercredi

20-mai

Origine Viande

UE



Demi Avocat Vinaigrette (10)
Boulettes d'Agneau Façon Tajine
Semoule BIO (1)
Yaourt Nature et Confiture
Compote BIO

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Judi

21-mai

Origine Viande

UE

Transformé : France



Radis + Beurre (7)
Rôti de Bœuf
Pommes de Terre Sautées aux Oignons
Camembert à la Coupe
Fraises

Vendredi

22-mai



Salade de Tomates Mozzarella au Basilic (7)
Filet de Poisson à l'Emmental MSC (1; 3; 4; 7)
Gratin de Courgettes BIO (1; 7)
Raisin
Donut's au Sucre (1; 3; 7)

Le Directeur Adjoint
Thomas LENOBLE

La Diététicienne
BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

LEGENDE :



Indication Géographique Protégée



Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans Protéines Animales



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits préparés 100% par nos Cuisiniers



Poissons issus de la Pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 18 Mai 2026 au Vendredi 22 Mai 2026


Lundi 18-mai

Tarte aux Légumes
 Pané au Blé-Tomate et Chèvre
 Riz BIO
 Kiri
 Ananas au Sirop




Mardi 19-mai

Salade de Lentilles BIO
 Quenelles à la sauce Tomate
 Haricots Verts BIO Persillade
 Brunoise de fruits
 Yaourt Vanille BIO (7)



Mercredi 20-mai

Demi Avocat Vinaigrette (10)
 Boulettes Végétales
 Semoule BIO (1)
 Yaourt nature et confiture
 Compote BIO





Jendredi 21-mai

Radis + Beurre (7)
 Steak Végétal
 Pommes de Terre Sautées aux Oignons
 Camembert à la coupe
 Fraises

Vendredi 22-mai

Salade de Tomates Mozzarella au Basilic (7)
 Filet de Poisson à l'Emmental MSC (1; 3; 4; 7)
 Gratin de Courgettes BIO (1; 7)
 Raisin
 Donut's au Sucre (1; 3; 7)









- LISTE DE ALLERGÈNES :**
- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
 - 2 CRUSTACES
 - 3 ŒUFS
 - 4 POISSONS
 - 5 ARACHIDES
 - 6 SOJA
 - 7 LAIT
 - 8 FRUITS A COQUES
 - 9 CELERI
 - 10 MOUTARDE
 - 11 GRAINES DE SESAME
 - 12 SULFITES
 - 13 LUPIN
 - 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production
 Thomas LENOBLE

La Diététicienne
 BEAUDUN Sandra

LEGENDE :

	Indication Géographique Protégée		Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire		Repas sans Protéines Animales
	Produits issus de l'Agriculture Biologique		Produits préparés 100% par nos cuisiniers		poissons issus de la pêche Durable
	Label rouge		Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05		