




Menus du 04 au 29 mai 2026

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Taboulé orientale Poisson pané Ratatouille Fromage Fruit	Carottes râpées à la vinaigrette Saucisse Lentilles Liégeois au chocolat	Macédoine mayonnaise Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Couscous végétarien et sa semoule Fromage Beignet	Férié
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade coleslow Lasagne Salade verte Fromage Compote	Œufs durs sauce cocktail Meunière de poisson Brocolis au beurre Yaourt Fruit	Tomates, cœur de palmier et vinaigrette Emincé de porc Riz pilaf Fromage Purée de fruit	Férié	Pont
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade marco polo Cannelloni Fromage Fruit	 Carottes râpées, maïs et vinaigrette Lentilles aux petits légumes Purée Fromage Purée de fruit	Salami et cornichon beurre Paupiette de veau Gratin de courgettes Gâteau aux pommes	Concombre à la crème et vinaigrette curry Sauté de dinde Riz pilaf Fromage blanc aux fruits	Haricots verts, maïs, tomates, cervelas et vinaigrette Poisson du marché Julienne de légumes Fromage Fruit
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Férié	Crêpe au fromage Cordon bleu Rosti de légumes Fromage Purée de fruit	Rillettes et cornichons Poulet rôti Petit pois Fromage Fruit	 Carottes râpées et vinaigrette au citron Lasagne végétarienne Salade verte Fromage Purée de fruit	Macédoine, dés de jambon, œufs durs et mayonnaise Filet de poisson du marché au beurre blanc Carottes vichy Chausson aux pommes

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou fait maison

 : Menu végétarien

Pour une meilleure lecture, le fichier est téléchargeable et imprimable ci-contre