



















Menus du 18 au 22 Mai 2026

Déjeuner

Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
<p>Houmous Lait</p> <p>Salade de lentilles, moutarde à l'ancienne, cerfeuil Anhydride sulfureux et sulfites, Moutarde, Poisson</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne Lait, Moutarde</p> <p>Filet de lieu </p> <p>Quinoa Bio Gluten, Lait, Œufs, Soja</p> <p>Haricot beurre</p> <p>Emmental 30G Lait</p> <p>Compote de pomme assortiment</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Salade de melon, feta et menthe Lait </p> <p>SALADE DE TOMATE BIO BASILIC </p> <p>Quiche aux légumes Céleri, Lait, Œufs</p> <p>Salade verte Bio </p> <p>Yaourt aromatisé Lait</p> <p>Fruits Bio de saison </p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>		<p>Gaspacho verde Lait, Moutarde </p> <p>Pickles de chou-fleur Bio Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Poisson</p> <p>Sauce bolognaise </p> <p>Sauce Carbonara Saumon Lait, Poisson </p> <p>Penne Bio Gluten </p> <p>Julienne de légumes Céleri</p> <p>Cantal AOP Lait </p> <p>Risoni au lait et au miel Lait</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>	<p>Salade du Chef </p> <p>Champignon à la Grecque </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Colin sauce beurre blanc Lait, Poisson </p> <p>Pdt grenaille au romarin</p> <p>Courgettes à l'ail Bio </p> <p>Fromage blanc Lait</p> <p>Pastèque</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten </p>