



MENU

Du 18 au 22 mai 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Carottes à l'aneth / Œuf dur mayonnaise / Iceberg Goulash / Poisson meunière / Torti / Epinard béchamel Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Fromage blanc aux myrtilles	Avocat vinaigrette Saucisse paysanne / Gratin dauphinois Fromage Fruit / Barre glacée
Mardi	Pain Beurre Confiture Céréales	Betteraves vinaigrette / Pâté de campagne / Tomate mozzarella Escalope de dinde à la crème / Boulettes végétariennes / Pommes sautées / Courgettes goût paprika Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Mousse choco-coco	Macédoine mayonnaise Chili con carne / Riz Fromage Fruit / Entremet chocolat
Mercredi	Jus de fruit Yaourt Café Lait Boisson chocolatée	Salade de tomates aux olives / Rillettes de sardine / Pomme de terre au bleu Pizza margherita / Quenelle de brochet à l'armoricaine / Blé / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tarte au fromage	Bâtonnet de carotte-fromage blanc Carbonara / Spaghetti Fromage Fruit / Cake aux poires
Jendredi		Samossa / Salade verte / Chou-fleur vinaigrette Poulet tandoori / Poisson à la coco / Riz safran-coco / Aubergines sautées Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Gâteau banane	Salade texane Cheeseburger / Frites Fromage Fruit / Pêche au sirop
Vendredi		Cake chorizo-olives / Salade à l'espagnole / Pastèque Foie de veau / Saucisse au curry / Frites / Poêlé de légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Salade de fruits	BON WEEK-END

(Tous les repas du soir sont accompagnés de légumes divers)

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.