



MENU



DU 11 au 13 MAI 2026

Semaine 20	Déjeuner	Dîner
Lundi 11/05	Entrées variées <i>Taboulé Bio au poulet</i> <i>Ravioli aux épinards frais sauce tomate</i> ou <i>Tortellini 3 fromages sauce Aurore</i> <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade verte à l'orientale</i> <i>Rougail carottes</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 12/05	Entrées variées <i>Melon jaune ou vert</i> <i>Sauté de bœuf Bio à la provençale</i> ou Rôti de porc au sésame <i>Semoule</i> ou Ratatouille MAISON <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Gaufre au chocolat</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Quiche lorraine</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fraises au sucre</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 13/05	Entrées variées <i>Friand fromage ou Friand viande</i> <i>Steak haché Bio</i> <i>Purée</i> <i>Yaourt gourmand</i> <i>Pommes Bio*</i> PAIN BIO	<i>Repas froids sur réservation</i>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

*** Aide U.E à destination des écoles**

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.