



Menus

Mai 2026 (sans viande et sans porc)



Produit sous label de qualité « bio »

Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)

Menu végétarien



Produit local



	Du 4 AU 7	Du 11 AU 15	Du 18 AU 22	Du 25 AU 29
LUNDI	Œuf mayonnaise Pané de blé Farfalles Compote Pomme Cassis	Macédoine de légumes Poisson façon Fish and Chips Semoule Camembert Glace choco-vanille	Betterave vinaigrette Omelette Blé Ile flottante	
MARDI	Tomate vinaigrette Dos de Lieu sauce citron Brocolis Fromage blanc nature et son coulis exotique - Biscuit	Concombre alpin Omelette piperade Potatoes Salade de fruits frais	Toast au chèvre miel Boulette végétale sauce épicée Spaghettis Yaourt de brebis	Pastèque Œuf dur sauce crème Coquillettes Crème au chocolat
JEUDI	Salade fromagère Dahl de Lentille Riz Cookies		Melon Pané fromager sauce moutarde Haricot vert Tartelette aux fraises	Rillettes de Thon Saucisse végétale sauce kefta Poêlée de légumes Meule de Besac Biscuit Roulé gelée de groseille
VENDREDI			Salade de riz Poisson du jour à l'estragon Courgettes sautées Comté Kiwi	Tomate Mozzarella Poisson du jour sauce petits légumes Boulgour Banane

POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC, PAS DE CHANGEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame,

anhydride sulfureux, lupin, mollusque.