


Semaine du Lundi 25 Mai 2026 au Vendredi 29 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>PENTECÔTE</p>	<p>Salade composée 11 BIO</p> <p>Riz Cantonais BIO</p> 	<p>Feuilleté Fromage 6 (Lait)</p> <p>Haricots Plats à la Tomate</p> <p>Paupiette de Veau Local Fermier (Substitution sans viande, Semoule)</p>	<p>Salade de Coquillettes 11-8</p> <p>Gratin de Courgettes BIO 6 (Lait)</p> <p>Escalope Panée (Substitution sans viande, Nuggets de Blé)</p> <p>Fromage Pasteurisé Cantal AOP 6 (Lait)</p>  <p>Fruit Cru Oranges BIO</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Polenta BIO 6 (Lait)</p> <p>Filet de Poisson Pêche durable</p> <p>Fromage Cru Gruyère 6 BIO (Lait)</p>  <p>Dessert Lacté BIO</p>
	<p>Yaourt Aromatisé 6 BIO (Lait)</p> <p>Fruit Cru Bananes</p> 	<p>Glace 6 (Lait)</p> <p>Compote BIO</p>		

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française 

Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés

BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales **Local Fermier**   

Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfite



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer

