








MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

<p>Lundi 18 Mai</p>	<p>Taboulé / Salade de riz Nuggets de poulet / Foie de veau Tajine de légumes / Poêlée de légumes Yaourt Fruit</p>	 	
<p>Mardi 19 Mai</p>	<p>Macédoine mayonnaise / Maïs au thon / Poireau Sauté de bœuf à la Provençale Purée Yaourt aux fruits Fruit</p>		
<p>Mercredi 20 Mai</p>	<p>Pizza au fromage Chili végétal Riz pilaf Fromage blanc Fruit</p>		
<p>Jeudi 21 Mai</p>	<p>Tomates / Radis / Pomelos Colin pané / Maquereau grillé Pâtes Kiri / Saint Môret / Camembert Cookie</p>		
<p>Vendredi 22 Mai</p>	<p>Concombres / Salade verte / Choux vinaigrette Chipolatats / Côte de porc Haricots verts / Ratatouille Tomme du Sablar / Limouchon Glace</p>		

- 1 Origine France
- 2 Bio
- 3 Label rouge, AOP, AOC
- 4 **Fait maison**



La Gestionnaire,



Sylvia BOURDIER

Le Principal,



Vincent ESTRADE