










MENU DU 25 AU 29 MAI 2026

Lundi 25 Mai	Férié		
Mardi 26 Mai	<b>Betteraves en salade / Pastèque / Pomelos</b> <b>Sauté de porc forestier</b> Riz pilaf Comté / Camembert / Mimolette Glace		
Mercredi 27 Mai	<b>Œuf dur à la crème de fromage et noix</b> <b>Lasagne bolognaise</b> Salade verte Yaourt Fruit		
Jeudi 28 Mai	<b>Salade de pâtes / Salade de pommes de terre</b> Poulet rôti / Brochette de volaille Choux fleur béchamel / Petits pois aux carottes Tomme du Sablard / Limouchon Compote / Biscuit		  
Vendredi 29 Mai	<b>Tomates mozzarella / Carottes râpées / Radis</b> <b>Omelette</b> Pommes rissolées / Salade verte Entremet au choix Fruit		

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



La Gestionnaire,

Sylvia BOURDIER

Le Principal,

Vincent ESTRADÉ