

Menus du 04 au 07 mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
Entrées au choix	Concombre à la menthe Carottes râpées	Pommes de terre, dés d'avocat, olives Salade de riz, maïs, olive, jambon, emmental	Avocat vinaigrette Champignons au persil	Salade verte, croûtons et fêta Chou blanc et dés de mimolette	<h1>FÉRIÉ</h1>
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate Frites	Emincé de bœuf au jus Courgettes au curry	Escalope de porc sauce charcutière Epinards au jus	Omelette aux oignons maison Pâtes	
Produits laitiers	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Emmental Tomme blanche	Brie Bridel Edam	Bûche du Pilat Tomme de montagne grise	
Desserts au choix	Cocktail de fruits Compote pomme framboise	Banane Pomme	Milk drink fraise Milk drink vanille	Kiwi Ananas	

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable
 : Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

**La proviseure,
Madame Cécile LARROUY-MAUMUS**

**La secrétaire générale,
Madame Jacqueline CAPEL**