

Menus du 11 au 13 mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Entrées au choix	Quiche au fromage	Radis-beurre Pomelos Carottes râpées et œufs durs	Salade de tomates Basilic Pastèque	FÉRIÉ FÉRIÉ	
Plat principal	Pavé de merlu sauce crevette Carottes à l'ail	Bruschetta tomate emmental maison Salade verte aux noix	Cuisse de poulet Tandoori Semoule aux raisins		
Produits laitiers	Coulommiers Fromage des Pyrénées	Edam Tomme blanche	Fromage blanc au sucre (ferme Sayous) Yaourt nature sucré		
Desserts au choix	Danette caramel Danette vanille	Abricots au sirop Ananas au sirop en morceaux	Oranges Fruit cru de saison		



: 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