




SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

	Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
ENTREES	Salade verte	Carottes râpées	salade verte emmental	salade verte tomate
	Gaspaccho		verrine fromage blanc et surimi	pizza au fromage
	pâté en croûte		saucisson rosette locale	macédoine de légumes à la russe
PLATS	Brochette de volaille tandoori	Lasagnes au bœuf	Gratin de haricot blanc à la tomate (chapelure)	rôti de dinde local à la crème
	tajine de poisson	Lasagnes au Saumon	Colin Provençale	Gratin de poisson
ACCOMPAGNEMENT	semoule royale	PU	frites	Riz Basmatit semi-complet en Bio aux graines de courges
	légumes couscous	PU	Flan de courgette	Fondue de poireaux locaux
PRODUITS LAITIERS	Fromage blanc à la vanille	Babybel	Yaourt aux Fruits	mimolette
	Yaourt aromatisé			Yaourt aux Fruits
DESSERTS	cocktail de fruits au sirop	compote de pêche	Nectarine	pomme locale
	Madeleine de Comercy	Crème Chocolat	Tarte aux poires Bourdalou	orange
			mousse au chocolat	kiwi

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON diététicienne nutritionniste

 menu conseil pour équilibre

 produits issus de l'agriculture locale

 produits issus de l'agriculture biologique

 plats végétariens