



MENUS MAI 2026

				VENDREDI 01 MAI
				FERIE
LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI
OMELETTE AU FROMAGE BIO LENTILLES BIO CUISINEES FRUIT FRAIS CUBE VANILLE/TONKA	DAUBE DE BŒUF A LA PROVENCALE MACARONI BIO FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	TORTELLONI 3 COULEURS EN SALADE AVOCAT, SURIMI, TOMATE, MAÏS ET MAYONNAISE MUFFIN	CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE MELANGE 4 CEREALES BIO FRAISES AUX SUCRE	FERIE
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
SALADE VERTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ PILAF MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT FRAIS	CONCOMBRE EN VINAIGRETTE PÂTES BIO AUX BROCOLIS FROMAGE RAPE GLACE	CELERI REMOULADE PAËLLA POULET FRUITS DE MER YAOURT NATURE FRUIT FRAIS	FERIE	FERIE
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI
SAUTE DE POULET BASQUAISE MELANGE 4 CEREALES BIO FROMAGE COMPOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO FISH AND CHIPS CAROTTES A LA CREME FRUIT FRAIS	SALADE VERTE PIZZA PALET BRETON FRAISES A LA CHANTILLY	SALADE COLESLAW CHEESEBURGER POMMES CAMPAGNARDES CREME GLACEE	RADIS AU BEURRE CROUSTILLANT FROMAGER BIO POËLEE RUSTIQUE SALADE DE FRUITS
LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI
FERIE	ROSETTE DE LYON TRANCHEES FRICADELLE DE BŒUF PETITS POIS/ CAROTTES FROMAGE BLANC BIO	SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR BROCOLIS A LA CREME TARTE AUX FRUITS	SALADE DE TOMATE SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE RIZ PILAF FRUIT FRAIS	FILET DE COLIN MEUNIERE PICOUSSEL(galette de blettes) FROMAGE MILLEFEUILLE CAMEL



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts

- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1