

**Du 25 au 29 Mai 2026**

Fait  
maison

Appro.  
local

Bio

<b>Lundi</b>				
	<b>FÉRIÉ</b>			
<b>Mardi</b>	<b>Cuidités ou Pâté de Campagne</b>	X	X	X
	<b>Escalopes de Dinde grillées</b>	X		
	<b>Carottes Bio Persillées</b>	X		X
	<b>Fromage ou Laitage</b>			
	<b>Compotes</b>			
<b>Jeudi</b> <b>Menu</b> <b>Végétarien</b>	<b>Crudités ou Cuidités</b>	X	X	
	<b>Crêpes au Fromage ou Champignons</b>	X		
	<b>Pommes de terre Grenailles rôties aux herbes</b>	X	X	
	<b>Fromage ou Laitage</b>		X	
	<b>Choux à la Crème</b>	X		
<b>Vendredi</b>	<b>Crudités ou Cuidités</b>	X		X
	<b>Poisson Pané Citron</b>	X		
	<b>Poêlée de Courgettes et Pennes</b>	X		X
	<b>Fromage ou Laitage</b>		X	
	<b>Fruits de saison</b>			

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Le Chef cuisinier,

Le Secrétaire Général,

La Principale,



N. VALIENTE



T. GIRAUD

S.MOUZEYAR