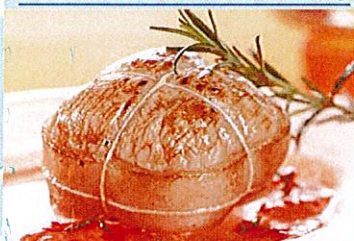


MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI 18 MAI

SALADE DE RIZ OU
SALADE DE BLÉ

PAUPIETTE DE VEAU



HARICOTS VERTS

FOURME D'AMBERT
OU CAMEMBERT

CRÈME DESSERT
PARFUM AU CHOIX

MARDI 19 MAI

CONCOMBRE À LA
CRÈME OU
CHAMPIGNONS À LA
CRÈME ET FINES
HERBES

NOIX DE JAMBON
MARINÉE AU MIEL
ET ORANGE

FLAGEOLETS

MAROIILLES OU
EMMENTAL

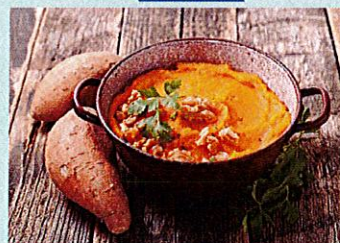
FRUIT DE SAISON

JEUDI 21 MAI

TOMATES
MOZZARELLA OU
PETITS POIS / FETA

FILET DE LIMANDE
MEUNIÈRE

PURÉE PATATE
DOUCE



RIZ AU LAIT OU
SEMOULE AU LAIT

VENDREDI 22 MAI

Menu Végétarien

SALADE DE
HARICOTS ROUGES
OU SALADE DE
LENTILLES VERTES

NUGGETS À
L'EMMENTAL

RATATOUILLE

LIÉGEOIS PARFUM
AUX CHOIX



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée



Aide européenne sur programme lait et fruits à l'école
(produits SIQO uniquement)

Les menus sont établis sous réserves de modification liée à l'approvisionnement

C. BANVILLE

Le Principal,

T. BARON