


## MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 18	PAIN PÂTE DE FRUITS	TABOULÉ / COLESLAW CORDON BLEU* HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS MOUSSE CHOCOLAT NOIR / MOUSSE CHOCOLAT BLANC
MARDI 19 	PAIN CHOCOLAT	SALADE DE RIZ / ŒUF BIO MAYONNAISE FONDU CREUSOIS FRITES FRAICHES YAOURT BIO (local)
MERCREDI 20	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE RIGOLETTO WRAP GRATINÉ AU JAMBON ET FROMAGE FEUILLE DE CHÊNE LIÉGEOIS BIO
JEUDI 21	PAIN CHOCOLAT	FEUILLETÉ VIANDE / FEUILLETÉ HOT DOG KETCHUP DOS DE COLIN À LA PROVENCALE PETITS POIS CAROTTES BIO CROQ LAIT BIO FRUIT DE SAISON
VENDREDI 22	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE DE TOMATE / SALADE RÉGENCE BOURGUIGNON (local) SEMOULE BIO GLACE*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX  
 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC \*



Viande française



Producteur local



Production Maison



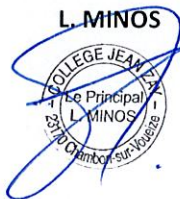
Végétarien

La Gestionnaire,

F. MOUTY

Le Principal,

L. MINOS



Le chef de cuisinier,

JM. BARRET