

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Concombre au fromage blanc. Lasagne au saumon. Petits-suisseaux fruits assortiment de compotes	Coquillettes en salade Poulet sauté basquaise Courgettes sautées Camembert Banane	Betteraves au cumin Omelette au fromage Pommes de terre rôties à l'ail et persil Yaourt nature lait entier Pomme	Tomates vinaigrette Paupiette de veau vallée d'Auge Brocolis persillés Chanteneige Clafoutis aux pommes	Férié
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Coleslaw Gratin de raviolis aux légumes Yaourt aux fruits Kiwi	Semoule en salade Poulet rôti aux oignons Haricots verts en persillade Cantal Orange	Salade orientale Colin sauce basilic Boulgour Fromage blanc au lait entier nature assortiment de compotes	Férié	Fermé pont de l'ascencion
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Céleri rémoulade Raviolis au saumon Fromage blanc au lait entier sucré Banane	Salade de tomates aux thons Coquille bolognaise Bûche de chèvre Compote de pommes	Salade italienne Sauté d'agneau aux petits oignons Petits pois aux oignons Yaourt aux fruits Pomme	Carottes râpées à l'orientale Poulet tandoori Riz aux poivrons Saint-nectaire Poire	Tzatziki de concombre Saumon rôti Carottes à la crème Mini Babybel Far breton
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
Férié	Carottes râpées Gratin de raviolis aux légumes Kiri assortiment de compotes	Salade de pommes de terre Sauté d'agneau aux herbes Haricots beurre persillés Petit-suisse nature au lait entier Kiwi	Céleri sauce au paprika Rôti de bœuf sauce forestière Pommes de terre au four Comté Melon jaune	Salade de radis émincés vinaigrette Sauté de veau à la grecque Courgettes au basilic Yaourt à la vanille Quatre-quarts chocolat

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	label rouge	viande d'agneau français	végétarien
Viande de porc français	Viande bovine française	Volaille française	Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	féculent
		fruit ou légume cru	