

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 Compote pomme/abricot	Coquillettes en salade Poulet sauté basquaise Courgettes sautées Camembert Salade de fruits	Tomates vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre rôties à l'ail et persil Mousse au chocolat Pomme	Céleri sauce au paprika 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 sucré Kiwi	Salade verte et feta Poulet rôti aux oignons Haricots verts en persillade Cantal Cake pépites de chocolat	Salade orientale Colin sauce basilic Boulgour Flan nappé caramel Orange	Férié	Fermé pont de l'ascension
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Céleri rémoulade. Lasagne ricotta épinard chèvre. Yaourt aux fruits Compote de pommes	Salade de tomates aux thons Jambon blanc Coquillettes au beurre Bûche de chèvre Banane	Salade italienne Sauté d'agneau aux petits oignons Petits pois aux oignons Crème dessert chocolat Pomme	Salade verte Poulet tandoori Riz aux poivrons Saint-nectaire Poire	Tzatziki de concombre filet de colin pané Carottes à la crème Fromage blanc 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 Crispid'or à l'emmental potatoes kiri Purée de pêche	Salade piémontaise Sauté de porc à l'estragon Haricots beurre persillés Yaourt sucré Poire	Céleri sauce au paprika Rôti de bœuf sauce béarnaise Pommes de terre grenaille rôties 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	pêche durable MSC
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	Appellation d'origine protégée
		fruit ou légume cru	féculent