

MENU – Semaine 04/05/26 au 07/05/26

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN		Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits - croissant
MIDI	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Céleri rémoulade</u> <u>Chou rouge aux pommes</u> <u>Macédoine de légumes</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Quinoa aux légumes</u> Œuf mayonnaise <u>Salade de pâtes au thon</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Salade mixte</u>	
	<u>Tartiflette</u> <u>Brocolis</u> Glace Fruit	Viennoise de dinde ou merlan <u>Chou vert/navets</u> Fromage <u>Tarte aux pommes</u> Fruit	<u>Omelette au fromage</u> <u>Lentilles</u> Fromage Fruit	<u>Tortillas</u> Frites Fromage Fruit	
SOIR	<u>Salade verte</u> Feuilleté au fromage <u>Paupiette de veau ou de</u> <u>saumon</u> <u>Blettes</u> Yaourt Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Crudités</u> Boulette d'agneau ou merguez végétale Purée Fromage Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> <u>Cordon bleu/crousti</u> <u>Haricots verts</u> <u>Beignet chocolat</u> Fruit		Tout ce qui est souligné est fait maison Tout ce qui est vert est bio Tout ce qui est bleu est bio et local Fond jaune menu végétarien Marron : produits labellisés Rouge : produits locaux