

# Menus du 4 au 7 mai 2026

Notre chef et son équipe vous proposent ...

Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

Légende :



Local

















Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

<p>Lundi 4 mai</p>		<p><b>bio</b> Carottes rappées ou radis roses Spaghetti bolognaise Yaourt vanille <b>bio</b> Fruit de saison </p>	
<p>Mardi 5 mai</p>		<p>Œuf mayonnaise ou pâté de campagne  Pilon de poulet au paprika  Haricots verts <b>bio</b> Semoule Fromage à la coupe  Compote ou pomme au four  Fruit de saison </p>	
<p>Mercredi 6 mai</p>		<p>Coleslaw <b>bio</b> Colin au curry Carottes à l'ail Riz <b>bio</b> Fromage blanc et coulis de fruits Fruit de saison </p>	
<p>Jeudi 7 mai</p>		<p>Concombre à la crème ou vinaigrette Croque-monsieur chèvre épinards Salade verte Yaourt vanille <b>bio</b> Muffins chocolat  Fruit de saison </p>	
<p>Vendredi 8 mai</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>		

Donovan LE BECHEC

Sabine BRU

Éric TINTILLIER

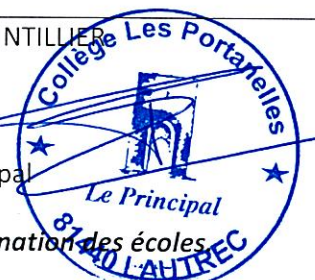
  
Chef de cuisine

Gestionnaire

Principal



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles



# Menus du 11 mai au 13 mai 2026

Notre chef et son équipe vous proposent ...

Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

**Légende :**



Local



Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

<p>Lundi 11 mai</p>		<p>Salade de tomates ou tomates fêta Sauté de porc à la moutarde Riz Petits pois Yaourt Fruit de saison</p>
<p>Mardi 12 mai</p>		<p>Salade de lentilles ou salade de pois chiches Wrap crudités Crispidor et frites Cantal ou Brie Liégeois vanille ou caramel Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 13 mai</p>		<p>Melon ou pastèque Spaghetti carbonara Fromage blanc Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 14 mai</p>	<p>FÉRIÉ</p>	
<p>Vendredi 13 mai</p>	<p>PONT </p>	

Donovan LE BECHEC

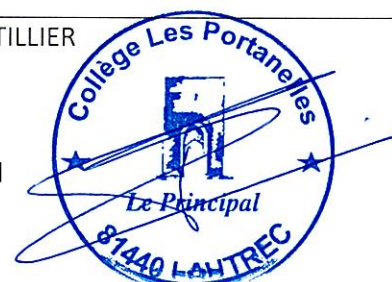
Sabine BRU

Éric TINTILLIER

  
Chef de cuisine

Gestionnaire

Principal



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.