

## MENU

Lundi 4 mai au vendredi 7 mai 2026

<p><b>Lundi</b> 4 mai 2026</p>	<p><b>Friand au fromage ou Salade</b> <b>Sauté de dinde au curry ou Sauté de canard au poivre</b> Poêlée de légumes  Fromage au choix ou Produits laitiers  Fruit de saison </p>
<p><b>Mardi</b> 5 mai 2026 <b>CHOIX VEGETARIEN</b></p>	<p><b>Carottes râpées ou Salade ou Haricots verts/Thon</b> <b>Tortellinis au bœuf au pesto ou Tortellinis ricotta épinards au pesto</b> Fromage au choix ou Produits laitiers  Liégeois vanille ou Liégeois chocolat ou Fruit de saison </p>
<p><b>Mercredi</b> 6 mai 2026</p>	<p><b>Salade ou Pâtes flamenco</b> <b>Filet de poisson pané</b> Printanière de légumes Fromage au choix ou Produits laitiers  Glace ou Fruit de saison </p>
<p><b>Jeudi</b> 7 mai 2026</p>	<p><b>Pastèque ou Salade ou Concombres à la crème</b> <b>Jambon frais à la moutarde ancienne ou Pavé de poisson frais</b> Pâtes Fromage au choix ou Produits laitiers  Fruit de saison </p>
<p><b>Vendredi</b> 8 mai 2026</p>	<p>FERIE</p>

\* Viandes, poissons, œufs - \* Produits laitiers - \* Féculents - \* Fruits et légumes - \* Matière grasse \* divers



Fait maison



Produit de saison (Printemps)




Produit bio



Produits locaux

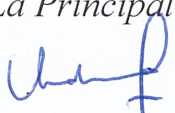
La Secrétaire Générale,

Célia THINQUE



La Principale,

Sylvie CHABAUD



Le Chef de cuisine,

Fabrice RESMOND

