



MENU

Du 04 Mai au 08 Mai 2026

	Midi	Soir
Lundi	<p>Salade verte/Betteraves-Maïs/Cœur de Palmiers</p> <p>Diot de Savoie 🍷 /Poisson Pané</p> <p>Mélange de céréales bio /Duo de Choux</p> <p>Yaourt/Fromage</p> <p>Fruits/iles flottantes</p>	<p>Salade verte/Salade de Pois-chiche 🍷</p> <p>Tortillas</p> <p>Yaourt/Fromage</p> <p>Fruits</p>
Mardi	<p>Salade verte/Céleris rémoulade/Salade de Lentille 🍷</p> <p>Pâtes Bolognaise 🍷</p> <p>Yaourt/Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade verte/Concombres 🍷</p> <p>Cordons Bleu/Purée</p> <p>Yaourt/Fromage</p> <p>Fruits/Flan</p>
Mercredi	<p>Salade verte/Taboulé</p> <p>Quenelles de Dijon/Cœur de Blé aux légumes du Soleil</p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p>Fruits/Ananas</p>	<p>MENU SURPRISE !!</p> 
Jeudi Menu Indien	<p>Salade verte/Salade indienne/Samosa</p> <p>Boulettes à l'indienne 🍷 /Curry de Poisson Grama-Masala</p> <p>Basmatris/Légumes Masala</p> <p>Yaourt / Fromage</p> <p>Fruits/Lassi</p>	<p>MENU SURPRISE !!!</p> 
Vendredi	Férialé	Férialé

Le tableau des allergènes majeurs, ainsi que l'origine de la viande bovine sont consultables à l'affichage du restaurant scolaire
Menus susceptibles de varier en fonction des approvisionnements – 🍷 plat fait-maison-plat végétarien indicatif