




















MENU

Du 26 Mai au 29 Mai 2026

| | Midi | Soir |
|-----------------|--|--|
| Lundi | Férié | Férié |
| Mardi | Salade verte/Samossa  /Betteraves-Maïs  Steak Haché  /Poisson Sauce Beurre Blanc  Frites/Poêlée de Champignon  Yaourt/Fromage Fruits | Salade verte/ Tomate-Moza Poisson Pané/Bananes Plantin Yaourt/Fromage Fruits/Abricots au sirop |
| Mercredi | Salade verte/Salade Piémontaise  Poulet Rôti / Printanière de Légumes Yaourt / Fromage Fruits/Compotes | Salade verte/Endives Gratin de Pâtes au Saumon / Gratin de Pâtes au Jambon Yaourt/Fromage Fruits |
| Jeudi | Salade verte/Salade Avocat-Mangue  /Tartines Provençales  Cordons Bleu  /Poisson Bordelaise  Blé/Chou de Bruxelles  Yaourt/Fromage Fruits/Cake Maison  | Salade verte/Salade Soja Tomates Farcies/Basmatis  Yaourt/Fromage Fruits |
| Vendredi | Salade verte/Salade Composée  Œuf dur Béchamel  /Fallafels  Pépinettes  /Epinards  Yaourt/Fromage Fruits | BON WEEK END |

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