




















Semaine 19  
04 au 10 mai 2026



## Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade Salade de maïs et haricots rouges	Laitue et lardons  Tomate BIO au basilic	Courgettes râpées Saucisson à l'ail	Crudités variées Carotte au basilic	
Plats protidiques	 Colin pané MSC citron	 Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate basilic	 Sauté de porc Sauce caramel  Sauté de poulet Sauce caramel	 Sauté de bœuf Sauce bourguignonne	
Garniture	 Riz BIO Choux de Bruxelles	 Semoule BIO Julienne de légumes	 Lentilles vertes BIO Haricots beurre	 Fusilli BIO  Carottes BIO glacées	
Fromage	Fromage ovale  Saint Nectaire AOP	 Fromage blanc BIO + sucre  Camembert BIO	Carré de l'Est Tomme blanche	 Yaourt nature BIO + sucre  Pont l'Eveque AOP	
Dessert	 Compote pomme BIO  Orange BIO	Entremet citron Kiwi	Gaufre liégeoise  Ananas BIO	Compote pomme ananas Pomme	



MSC  
Produit local



Plat végétarien  
BIO



Label Rouge  
Viande Française



fait maison  
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT  
**EUROMAT**