














Semaine 20
11 au 17 mai 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Beignet de chou fleur Feuilleté au fromage	Artichaut et tomate  Œuf russe BIO	Céleri rémoulade Rillette de porc		
Plats protidiques	 Chipolata LR Merguez	 Mélangé gourmand (blé, pois cassés, haricots verts et	Rôti de bœuf Sauce poivre		
Garniture	Pommes rissolées  Haricots verts BIO		 Coquillettes BIO Poêlée campagnarde		
Fromage	Tomme blanche  Brie BIO	 Camembert BIO  Fromage blanc BIO + sucre	Saint paulin  Yaourt nature BIO + sucre		
Dessert	Semoule au lait nappage caramel Cocktail de fruits	 Yaourt vanille BIO  Kiwi BIO	 Cookie chocolat  Orange BIO		



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT