


























Semaine 21
18 au 24 mai 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU LOCAL	VENDREDI
Entrée	Avocat et maïs  Dou de choux BIO	 Betteraves BIO  Pamplemousse BIO	Rillettes de sardine Fromage de tête	 Carottes râpées BIO  Tomate BIO	Laitue BIO et gruyère Salade composée
Plats protidiques	Boulettes de bœuf Sauce tomate	 Quiche aux légumes	Saucisse fumée Sauce oignons Saucisse de volaille	 Sauté de bœuf BIO Sauce oignons	 Poisson frais MSC Sauce tomate
Garniture	 Blé BIO Julienne de légumes	 Batavia BIO	Tagliatelle Petits pois BIO	 Coquillettes locales Haricots plats	 Semoule BIO  Brocolis BIO
Fromage	 Coulommiers BIO Mimolette	 Edam BIO  Coq de Bruyère	Rondelé ail & fines herbes  Fromage blanc BIO + sucre	 Fourme d'Ambert AOP  Yaourt local	 Brie BIO  Fromage blanc BIO + sucre
Dessert	Compote pomme cassis  Pomme BIO	Entremet pistache  Pomme BIO	Crème caramel Ananas	Compote fraise  Pomme BIO	Flan pâtissier  Orange BIO



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT