

# MENUS Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
27 avril 2026	28 avril 2026	29 avril 2026	30 avril 2026	01 mai 2026
Tomates cerises Pané fromager Petits pois Gouda Biscuit fourré au chocolat	Irish breakfast (œufs brouillés, bacon, saucisse, beans) Yaourt Fruit	Toast au chèvre Filet de volaille Coquillettes Fruit	Coleslaw Sauté de bœuf à la bière Pommes de terre vapeur Fromage Bread and butter pudding	FERIE
04 mai 2026	05 mai 2026	06 mai 2026	07 mai 2026	08 mai 2026
Avocat mayonnaise Jambon blanc ketchup Chips Fromage Fruit	Concombre à l'estragon Filet de colin sauce champignons Céréales gourmandes Fromage blanc	Cœur de palmier et maïs Œufs durs à la crème Riz et épinards Fromage Fruit	Feuilleté au fromage Sauté de veau provençal Haricots beurre Riz au lait	FERIE
11 mai 2026	12 mai 2026	13 mai 2026	14 mai 2026	15 mai 2026
Saucisson sec Paupiette de veau sauce moutarde Haricots blancs Fromage Fruit	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde au curry Gratin de chou-fleur/pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	Salade verte à la mimolette Bolognaise Spaghettis Fruit	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
18 mai 2026	19 mai 2026	20 mai 2026	21 mai 2026	22 mai 2026
Pamplemousse Lasagnes végétariennes Fromage Fruit	Carottes râpées à l'emmental Sauté de volaille à l'espagnole Semoule Fromage frais aux fruits	Tomates mozzarella Anneaux d'encornets sauce crème Riz Fruit	Surimi sauce bulgare Filet de poisson Ratatouille Overnight oats	Salade piémontaise Rôti de Bœuf Haricot à la tomate Fromage Fruit
25 mai 2026	26 mai 2026	27 mai 2026	28 mai 2026	29 mai 2026
FERIE	Melon Poisson Pané Petits pois Riz au lait Madeleine	Riz niçois Boulette d'agneau sauce kebab Haricots verts Fromage Fruit	Concombre et maïs Sauté de Bœuf au paprika Torti Yaourt aux fruits	Salade Hachis parmentier Fromage Fruit

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende
- Agriculture biologique
  - Fait Maison
  - Bleu Blanc Cœur
  - Produits de Normandie
  - Menus végétarien