

Menus du 18 au 22 mai 2026

Fiers de nos filières Fromage AOP

Lundi 18	
☺	Feuilleté de brick fourré au St Nectaire
	Poisson bordelaise
☺	Choux Fleurs
	Yaourt
	Fruit

Mardi 19	
☺	Crudités
☺	Sauté de volaille
☺	Riz
☺	Verrine de mangue et fourme d'ambert ou Fromage blanc aux fruits rouges

Mercredi 20	
☺	Salade composée
☺	Pizza auvergnate
	Ratatouille
	Yaourt
	Fruit

Jeudi 21	
☺	Betteraves
☺	Filet de poisson sauce au bleu
☺	Petits pois
	Yaourt
	Donuts au sucre

Vendredi 22	
☺	Salade verte
☺	Steak végétal au cantal
	Frites
	Yaourt
	Fruit

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

Le secrétaire général,

Olivier PEYRONNET

Seconde de cuisine,

Emilie DELEIGNE

La principale,

Emmanuelle GRIMAL