

Menus du 25 au 29 mai 2026

| Lundi 25 |
|----------|
| FÉRIÉ |

| Mardi 26 |
|-----------------|
| Charcuterie |
| ☞ Poisson blanc |
| ☞ Courgette |
| Laitage |
| Liégeois |

| Mercredi 27 |
|------------------------|
| ☞ Salade verte |
| ☞ Lasagne végétarienne |
| Laitage |
| ☞ Brownie |

| Jeudi 28 |
|-------------------------------|
| ☞ Crudités |
| ☞ Sauté d'agneau |
| ☞ Haricots blancs à la tomate |
| Laitage |
| Fruit |

| Vendredi 29 |
|-----------------|
| ☞ Taboulé |
| Crousti fromage |
| ☞ Carottes |
| Laitage |
| Compote |

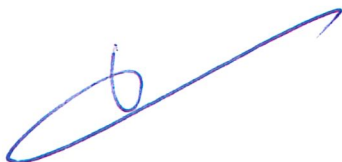
Code couleur :

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,



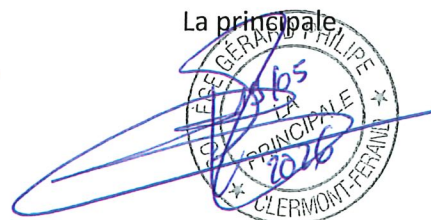
Olivier PEYRONNET

Seconde de cuisine,



Emilie DELEIGNE

La principale



Emmanuelle GRIMAL