

**SEMAINE 19**

**DU 04 AU 08 MAI 2026**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de lentilles du capitaine	Pâté en croûte Richelieu ou crudités	Crêpe à l'emmental	Céleri à l'aneth	<p>VICTOIRE 1945</p>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Donuts de poulet Sauce barbecue	Cassolette de poisson	MENU DU CHEF	Chili con carne végétarien aux légumes	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Duo de chou-fleur / brocolis	Ebly A la provençale		Riz / haricots rouges	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie de Meaux AOP	Fromage à la coupe	Produit laitier	Tomme blanche	
<b>DESSERT</b>	Crème renversée sur lit de caramel	Salade de fruit estivale	Fraise	Glace en pot ou autre dessert	
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Galette tomate basilic	Omelette fraiche épinards ricotta	MENU DU CHEF	Idem menu standard	

Pain baguette Label Rouge



**5<sup>ème</sup> Composant**

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.  
 Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne  
 Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de contacter votre direction.  
 Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !