
















SEMAINE 21

DU 18 AU 22 MAI 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de taboulé A l'oriental 	Rosette / cornichon Ou crudités 	Radis / beurre 	Salade de tomates A la ciboulette 	Salade de carottes persillées 
PLAT PRINCIPAL	Pavé végétal du fromager sauce ketchup	Aiguillette de poulet Sauce miel - moutarde	Filet mignon de porc Sauce crémeuse	Bœuf bourguignon	Colin meunière MSC sauce fish
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois A la française	Pommes crispy / Haricots verts	Quinoa aux légumes croquants	Purée de céleri / Pommes de terre	Pennes au beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Fromage à la coupe 	St Paulin 	Bûche du Pilat 	Cantadou Ail et fines herbes 
DESSERT	Compote de fruits 	Flamby 	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	Cône chocolat ou autre dessert 	Banane 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Boulette végétale orientale	Quenelle de semoule	Tomate farcie végétale	Grillardin Italien