

MENUS MAI 2026

<p><u>Lundi 04 mai</u> Asperges Noix de joué de porc confite / Semoule Churros au chocolat</p>	<p><u>Mardi 05 mai</u> Tomates - mozzarella Jambon braisé * / garniture de légumes Entremet caramel</p>	<p><u>Jeudi 07 mai</u> Taboulé Cheese burger végétal /Frites Pêche au sirop / Gâteau</p>	
<p><u>Lundi 11 mai</u> Roti de dinde* / Pommes de terre rissolées Emmental Kiwi</p>	<p><u>Mardi 12 mai</u> Concombre Raviolis végétariens (bio) Chocolat liégeois</p>		
<p><u>Lundi 18 mai</u> Mousse de foie Poisson / riz Pomme</p>	<p><u>Mardi 19 mai</u> Avocat - surimi Quiche lorraine / salade Mousse noix de coco</p>	<p><u>Jeudi 21 mai</u> Radis beurre Cordon bleu / Haricots verts Babybel Fraises</p>	<p><u>Vendredi 22 mai</u> Betteraves rouges (bio) Chili sin carne / Riz à la tomate Flamby</p>
	<p><u>Mardi 26 mai</u> SORTIE LA ROCHELLE</p>	<p><u>Jeudi 28 mai</u> Rillettes Boulettes de bœuf* / Gratin dauphinois Petits suisses</p>	<p><u>Vendredi 29 mai</u> Cervelas Poisson Pané / purée de courgettes Salade de fruits</p>

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 	Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".
------------------------------	------------------	--	---

- Pain de notre artisan boulanger
- Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)