



# MENU : MOIS DE MAI 2026



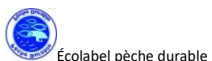
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Feuilleté fromage 1-7 Boulettes de lentilles 1-3 Carottes petits pois Yaourt 7 Banane	Salade de maïs et dés de fromage 7- 10-12 Merlu en sauce 4-7 Riz tomates et oignons Fromage blanc crème de marron 7	Carottes râpées 10-12 Pâtes bolognaise 1-7 Tome de montagne 7 Gâteau banane- chocolat 1-3-7	<b>VICTOIRE 1945</b>
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade de tomates Mozzarella 7-10-12 Poisson sauce échalotes 4-7 Ebly 1 Yaourt 7 Kiwi	Salade verte 10-12 Lasagne de légumes 1-3-7 Buche du Pilât Tartes aux pommes 1	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT</b>

## CANTINE

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut  
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**





# MENU : MOIS DE MAI 2026



LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Macédoine de légumes 10-12 Sauté de porc au curry 7 Pâtes 1-3 St Marcelin 7 Poire	Salade verte et dés de fromage 10-12 Blanquette de veau 1-3-7 Ecrasé de pomme de terre 7 Tartes aux kiwis 1-3-7	Taboulé 1 Sauté de bœuf 1-3-7 Gratin de courgettes et tomates 7 Compote Ile flottantes 3-7	Avocat vinaigrette 10-12 Quenelles nature sauce tomates 1-3-7 Riz Yaourt 7 et pomme au caramel
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<h2>PENTECÔTE</h2>	Salade de tomate-herbes de Provence 10-12 Sauté d'agneau 1-3-7 Haricots blancs Glace 7 palmiers 1	Pois chiches à la Corse 8-10-12 Pizza crème raviole emmental 1-3-7 Yaourt VG Pomme	Salade verte 10-12 Jambon braisé Frites Gâteau d'anniversaire 1-3-7

## CANTINE

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut  
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/  
 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG