

Menu du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Blanquette de poisson
1,4,5,6,7,8,9
 Riz pilaf **9**
 Fromage **9**
 Compote fruit



Mardi

Sauté de poulet
 Jardinière de légumes
 Fromage blanc aux fruits **9**
 Fruit



Jeudi

Salade de mâche **6,10**
 Lasagnes pesto 1,5,9
 Yaourt **Bio 9**
 Donuts au sucre **1,9**



mercredi

Bolognaise végétal **1,9**
 Pâtes **1,9**
 Yaourt à boire **9**
 Salade de fruits frais

Vendredi

Calamars à la romaine **1,14**
 Ratatouille
 Fromage **9**
 Gâteau de semoule au caramel
1,5,9



possibilité de modification en fonction des livraisons

Allergènes : **1** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) **2** Fruits à coques **3** Crustacés
4 Céleri **5** Œufs **6** Moutarde **7** Poissons **8** Soja **9** Lait y compris lactose **10** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10ml/l **11** Graines de sésame **12** Lupin **13** Arachides **14** Mollusques

LABEL ROUGE (LR) BIO AOP HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) PECHE DURABLE ISSU DU COMMERCE
 EQUITABLE BLEU BLANC COEUR VBF VPF VOLAILLE FRANCAISE FAIT MAISON