

# Menu du 25 au 29 mai 2026



**Lundi**

**FERIE**



**Mardi**

Salade perles mariné  
**1,3,4,5,6,7,8,9,10**  
 Jambon braisé  
 Pâtes **1**  
 Yaourt aux fruits **9**



**mercredi**

Cordon bleu **1,9**  
 Patatoes  
 Yaourt **9**  
 Eclair au chocolat **1,5,8,9**

**Jeudi**

Nugget's de blé **1,4,5,7,8,14**  
 Carottes à la crème **9**  
 Fromage **9**  
 Fruit

**Vendredi**

Steak haché de veau  
 Flageolets à la provençale **1,9**  
 Yaourt **9**  
 Paris brest **1,2,5,8,9**



**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