

LUNDI 18/05

*HACHIS PARMENTIER VIANDE 



POELEE DE LEGUMES DE
PRINTEMPS  

FROMAGE

COMPOTE DE FRUITS AU CHOIX 

MARDI 19/05

CARRE DE SEITAN BIO  

PETITS POIS CAROTTES  

YAOURT FERMIER BIO 

COOKIE AU PEPITES DE CHOCOLAT

JEUDI 21/05

FEUILLETÉ AU COMTÉ  

PAUPIETTE DE VEAU

*SAUCE NORMANDE   

TAGLIATELLE 

COMPOTEE DE POIVRONS ET
TOMATES 

CAMEMBERT BIO  

*TARTELETTE AUX FRAISES  

VENDREDI 22/05

PAVE DE SAUMON BEURRE BLANC





FRITES  

LÉGUME DU JOUR  

TOMME FERMIERE IGP BIO  



MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien  Fait Maison

GUICHEBARON Sophie
Principale



GUZZI Emmanuel
Gestionnaire



 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Plats

18/05/2026

***HACHIS PARMENTIER VIANDE**

Lait, Anhydrides sulfureux

19/05/2026

CARRE DE SEITAN BIO

Lait

PETITS POIS CAROTTES

Lait

YAOURT FERMIER BIO

Lait

COOKIE AU PEPITES DE CHOCOLAT

Céréales avec gluten

21/05/2026

FEUILLETÉ AU COMTÉ

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

PAUPIETTE DE VEAU

Moutarde, Anhydrides sulfureux

***SAUCE NORMANDE**

Céréales avec gluten, Lait, Céleri, Anhydrides sulfureux

TAGLIATELLE

Céréales avec gluten

CAMEMBERT BIO

Lait

***TARTELETTE AUX FRAISES**

Lait

22/05/2026

PAVE DE SAUMON BEURRE BLANC

Poissons, Lait, Anhydrides sulfureux

LÉGUME DU JOUR

Lait

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO

Oeufs, Lait