









Menu du 4 au 15 Mai 2026

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Lundi 4 </p> <p><u>Betteraves aux pommes</u></p> <p><u>Sauté de dinde</u> Semoule</p> <p><u>Fromage</u> Fruit</p> | <p>MARDI 5 </p> <p><u>Lentilles en salade</u></p> <p>Lasagnes végétariennes <u>Salade verte</u></p> <p><u>Fromage blanc à la confiture</u></p> | <p>Jeudi 7</p> <p>Velouté d'asperges</p> <p>Filet de poissons</p> <p>Carottes et <u>pommes de terre</u> persillées</p> <p><i>Fromage / Pâtisserie</i></p> | <p>Vendredi 8 FÉRIÉ</p>  |
| <p>Lundi 11 </p> <p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde <u>Courgettes braisées</u></p> <p>Yaourt nature / Fruit</p> | <p>MARDI 12 </p> <p><u>Radis / Beurre</u></p> <p>Dahl de lentilles corail Riz</p> <p><u>Crème à la vanille</u></p> | <p>Jeudi 14 FÉRIÉ</p>  | <p>Vendredi 15 REPOS</p>  |

Les plats sont réalisés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi le lundi et le mardi.
Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

