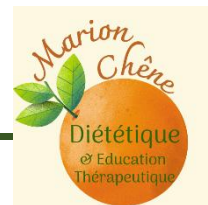


Menus de cantine :



 Du 11 au 15 mai 2026:

<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
<p>Rillettes <i>(Bellac Lépaud)</i></p> <p>Brandade de * Poisson</p> <p>Ail persil huile d'olive</p> <p>Salade Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Fromage blanc nature <i>(Bio)</i></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre ciboulette coriandre Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Saucisses de porc <i>(Bellac Lépaud)</i></p> <p>Lentilles Carottes Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <i>(Bio)</i></p> <p>Fruit frais</p>	<p>férié</p>	<p>férié</p>

* Pêche durable

 Du 18 au 22 mai 2026 :

<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
<p>Melon menthe</p> <p>Omelette façon tortilla</p> <p>Emmental</p> <p>Haricots verts</p> <p>Huile de tournesol et d'olive</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>Menu végétarien</i></p>	<p>Tomates féta basilic Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p><i>Parmentier de canard</i> <i>(Blond)</i></p> <p>Carottes Huile d'olive</p> <p>Salade de saison Huile de noix</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Taboulé aux agrumes Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Araignée de porc grillée <i>(Bellac Lépaud)</i></p> <p>Haricots blancs A la tomate</p> <p>Yaourt nature <i>(Bio)</i></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Radis pain beurre</p> <p>* Poisson</p> <p>Tian de légumes Provençaux</p> <p>Pois chiches Huile d'olive épices douces façon couscous</p> <p>Fromage blanc nature <i>(Bio)</i></p> <p>Fruit frais</p>

* Pêche durable



Menus de cantine :



Du 25 au 29 mai 2026 :

<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
férié	<p>Concombres maïs Œuf durs Ciboulette Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Spaghettis tomates basilic Huile d'olive</p> <p>Fromage de chèvre <u>(Bio)</u> Fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Brocolis Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Salade niçoise : Tomates et jardinière de légumes Riz basmati * thon Emmental Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Compote sans sucre ajouté <u>(Bio)</u></p>	<p>Betteraves estragon Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Steak haché <u>(Limousin)</u> Frites Huile d'olive</p> <p>Salade de saison Huile de noix</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais</p>

* Pêche durable



Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique mdietetique87@gmail.com Tél 07 67 74 87 76