

# Menu MAI 2026

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

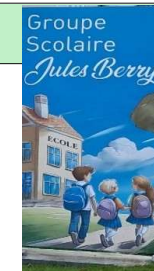
Ferme de la Fayaudrie

yaourts circuit court

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

Cuisinier Chef



## MENU VÉGÉTARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 04 au 08 mai	<b>Lentilles vinaigrette</b> <b>Omelette au fromage</b> Salade <b>Fromage</b> Fruits  	<b>Saucisson à l'ail</b> <b>Veau Marengo</b> Carottes Fromage Yaourt  	Concombre à la crème Poisson sauce citron Riz Fromage Gâteau aux pommes  	8 mai Jour férié 
Semaine du 11 au 15 mai	Radis au beurre Pané de blé aux épinards Salade Fromage Compote  	Salade composée Poulet tandoori Pâtes Fromage Fruits  	C'est L'ascension. 	PONT DE L'ASCENSION 
Semaine du 18 au 22 mai	Salade noix emmental Far Normand Salade Fromage Fruits  	Tomates Mozzarella Sauté de Dinde façon grand-mère Haricots Verts Fromage Brownies  	Maquereaux Poisson crème de poivrons Ratatouille Fromage Yaourt  	Salade Coleslaw Saucisses Purée de pois cassés Fromage Fruits  
Semaine du 25 au 29 mai	Lundi de Pentecôte 	Pâté marmite Poulet au jus Courgettes Fromage Fruits  	Melon Poisson pané Riz Fromage Compote  	Salade composée Échine de porc confite Carottes roties Fromage Riz au lait  