









Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menus

	Lundi	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote Salade aux oeufs façon Piemontaise - Vinaigrette Fromage blanc sucré Melon	
	Mardi	<b>Carottes râpées Bio</b>  - Vinaigrette persillée Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron <b>Riz Bio</b> Pilaf  <b>Vercorais</b> (régional)  Crème dessert chocolat HVE <b>au lait de la ferme Chambon</b>  	
	Mercredi		
	Jeudi		
	Vendredi		

Du 18/05/2026 au 22/05/2026

		Menus	
	Lundi	<p><b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote</p> <p><b>Lentilles Bio</b> à l'indienne </p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf </p> <p>Brique de vache HVE les 4 fermes</p> <p>Flan au chocolat</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au balsamique</p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b> </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p><b>Yaourt Bio</b> sucré </p> <p><b>Pomme</b> (régional) </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Mélange de <b>fusilli Bio</b> et tomates  - Vinaigrette au basilic</p> <p>Paupiette au veau FR  - Sauce à l'échalote</p> <p>/Galette végétarienne du chef au lentilles Bio</p> <p>Petits pois CE2</p> <p><b>Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)</b>  </p> <p>Banane </p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge </p> <p>/Terrine de légumes</p> <p>Poisson blanc meunière MSC </p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Yaourt arôme cerise Bio GAEC des 2 rivières (régional)</b>  </p> <p>Cake du chef aux pépites de chocolat </p>	