



Menus du lundi 11 mai au vendredi 05 juin 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 11 mai Végétarien	MARDI 12 mai	JEUDI 14 mai	VENDREDI 15 mai
Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Emmental Tiramisu fruits rouges	Cake jambon, fromage Cuisse de canard Poêlée Lyonnaise Banane		
LUNDI 18 mai	MARDI 19 mai	JEUDI 21 mai	VENDREDI 22 mai Végétarien
Radis, tartine de beurre Rissollette de veau Petits pois Carré frais Tarte aux pommes	Salade composée Chili con carné Saint Nectaire Compote	Asperge Cuisse de dinde à la Dijonnaise Pomme de terre Fromage blanc, confiture Poire	Œuf mimosa Lasagnes aux légumes du soleil Fraises / Biscuit
LUNDI 25 mai	MARDI 26 mai	JEUDI 28 mai	VENDREDI 29 mai Végétarien
	Betterave à la vinaigrette Paupiette de veau Céréales à l'indienne Petit suisse aromatisé Fraises	Salade de tomate, féta Côte de porc Haricots verts Far Breton	Salade de haricots rouges Pizza 4 fromages Mousse au chocolat
LUNDI 01 juin	MARDI 02 juin	JEUDI 04 juin Végétarien	VENDREDI 05 juin
Carottes râpées Sauté de porc au curry Poêlée de légumes Mimolette Crème pâtissière au chocolat	Salade de blé Steak haché Haricots beurre Entremet chocolat Abricot	Pain de courgette Gratin de pâtes à la tomate Coupe de fruits Broyé du Poitou	Salade verte, dés de chèvre Pâtes au saumon Glace

Fruits locaux



Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

