

LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
RADIS NOIR + BEURRE 	SALADE SOJANADE 	VEGE		
GRATIN DE GNOCCHIS CRÈME CHORIZO 	SAUTÉ DE POULET TANDORI 	OEUF COCOTTE VÉGÉ 		
FROMAGE BLANC BIO 	PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON    	PICOUSSEL 		
VACHE QUI RIT BIO 	COURGETTES PROVENÇALE 	SEMOULE 	FERIE	FERIE
PASTEQUE	FROMAGE BLANC BIO 	LEGUMES DU SOLEIL 		
	BRIE BIO 	PLATEAU FROMAGER BIO 		
	PRUNE	CRÈME GOURMANDE CARAMEL BEURRE SALÉ 		

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles *Assaisonnement à part

DOS SANTOS Arlette
PRINCIPALE



Plats

11/05/2026

RADIS NOIR + BEURRE	Lait
GRATIN DE GNOCCHIS CRÈME CHORIZO	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
FROMAGE BLANC BIO	Lait
VACHE QUI RIT BIO	Lait

12/05/2026

SALADE SOJANADE	Soja, Céleri, Moutarde, Anhydrides sulfureux
SAUTÉ DE POULET TANDORI	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Anhydrides sulfureux
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON	Lait, Fruits à coques
COURGETTES PROVENÇALE	Céréales avec gluten, Lait
FROMAGE BLANC BIO	Lait

13/05/2026

OEUF COCOTTE VÉGÉ	Oeufs, Lait
PICOUSSEL	Céréales avec gluten, Oeufs
SEMOULE	Lait
LEGUMES DU SOLEIL	Céréales avec gluten, Lait
CRÈME GOURMANDE CAMEL BEURRE SALÉ	Oeufs, Lait