

Menus Mai 2026



lundi 4

Betteraves
Paëlla
au poulet 
Fromage fondu
Beignet


lundi 11

Macédoine de légumes
Sauté de dinde
Rosti
Yaourt fermier
fruit bio 

lundi 18

Salade de lentilles 
Pennes 
aux champignons
Fromage blanc
Compote


mardi 5

Salade de tomate
Jambon blanc
Crumble de légumes
Yaourt nature Bio 


mardi 12

Carottes rapées à l'orange
Saucisse
Lentilles 
Saint Paulin
Compote pomme poire


mardi 19

Piemontaise
Blanquette de veau
Petits pois
Tomme blanche
Fruit bio 

mardi 26

Crêpe béchamel
Omelette
Haricot blanc à la tomate
Emmental bio 
Fruit




jeudi 7

Couscous légumes
Merguez
Yaourt nature bio 
Cake au miel

jeudi 21

Salade Nicoise
(Haricot vert/Pdt/thon/olive anchois)
Pizza bolognaise
Salade verte
Panna cotta
Coulis fruits



jeudi 28

Taboulé de Quinoa 
Mignon de porc orloff
Carottes à la crème
Camembert Bio 
Fruit bio 

vendredi 22

Rillettes de thon
Mayonnaise lacté
Chachouka végétarienne
Riz
Entremet maison

vendredi 29

Salade de brocolis
Poisson Vapeur
Ecrasée de pomme de terre
à l'huile d'olive
Tomme Bio 
Fruit Bio 

 Aide UE à destination des écoles