







# SEMAINE DU 4 AU 8 MAI 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade <i>MLAK</i>	 Carottes rapées 	 Salade composée 	
PLAT	Risotto aux champignons <i>FAB</i>	Poisson <i>D</i> Gratin dauphinois <i>F</i>	Saucisses  Haricots à la tomate	
DESSERT	Compote Biscuit <i>BA</i>	Laitage <i>F</i>	Tiramisu 	

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

## SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI <i>VE</i>
ENTRÉE	Crêpe au fromage <i>BF</i>	Jambon blanc 		
PLAT	 Paupiette/steack haché Beignet de chou fleur	Poisson <i>D</i> Poêlée de légumes		
DESSERT	Laitage <i>F</i>	Laitage <i>F</i>		

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT