



















Menus Cantine du 5 Mai 2025 au 23 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 5 Mai 2025 Au 9 Mai 2025	Salade verte /Maïs/ Carotte Lasagnes  Fromage AOP  Fruit 	Taboulé Poulet basquaise  Yaourt Crème dessert Vanille	Férié	Salade de pâtes  Poisson MSC Ratatouille  Fromage AOP Fruit 
Semaine 20 Du 12 Mai 2025 Au 16 Mai 2025	Concombre vinaigrette Sauté de dinde  Riz Yaourt Fruit 	Salade niçoise  Rôti de boeuf  Haricots verts Fromage AOP Crème aux oeufs	Carottes râpées HVE vinaigrette Chili con carne  Yaourt Fruit 	Menu Végétarien Chiffonade salade verte aux croûtons Dal de lentilles Corail/Riz  Fromage Pomme au four 
Semaine 21 Du 19 Mai 2025 Au 23 Mai 2025	Friand au fromage Poisson MSC Pâtes Fromage Fruit 	Concombre à la crème  Boulgour Ratatouille  Yaourt Salade de fruit	Salade hareng/pomme de terre  Veau à la Corse  Petit pois/carottes  Fromage Glaces	Carottes râpées HVE vinaigrette Nuggets Frites Yaourt Fruit 

MSC = Issue de la Pêche Durable
 HVE = Haute Valeur Environnementale

 Produit végétarien

 Produit Fait Maison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine France

Menus non contractuels
 Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes