



















Menus Cantine du 04 AU 15 Mai 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 04 Mai au 07 Mai	Menu Végétarien  Carottes râpées HVE Crousti gourmand végétal  Pâte au beurre  Fromage BIO  Banane	Salade de blé  Cuisse de poulet  Haricots verts Yaourt fermier à la vanille  Madeleine  	Concombre à la crème  Boulette de porc au curry  Petit pois/carottes Yaourt BIO  Pomme BIO	FÉRIÉ
Semaine 20 Du 11 Mai au 15 Mai	Radis/beurre  Palette à la diable  Frites (Ketchup/mayonnaise)  Yaourt fermier à la fraise  Fraises au sucre	Carottes râpées HVE Riz Cantonnais  Poêlée Asiatique Fromage BIO  Compote	FÉRIÉ	PONT de l'Ascension

MSC = Issue de la Pêche Durable



Produit végétarien



Produit Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'origine France

HVE = Haute Valeur Environnementale

Menus non contractuels

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