



S 4 du 18 au 22 mai 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
18/05

Betterave mimosa- pamplemousse
Filet de colin sauce poivrons curry
Coquillettes bio
Petit suisse local
Fruits



Céleri rémoulade
Émincé de bœuf au paprika
Poêlée champignons brocolis
St Morêt
Fruits



MARDI
19/05

Pâtes bio à l'Américaine – salade composée
Rôti de dinde au brie
Poêlée méditerranéenne de légumes
Rondelé aux noix
Fraises au sucre



Menu végétal

Champignons à la crème
Quenelles natures sauce aurore
Frites fraîches
Carré de l'Est
Pommes cuites

MERCREDI
20/05



Menu végétal



Courgettes râpées
Lasagnes de légumes du soleil
Salade verte
Comté bio
Crème brûlée ou fruits



Salade de riz au thon
Boulettes de bœuf sauce poivre
Jardinière de légumes
Yaourts aromatisés
Salade de fruits maison



JEUDI
21/05

Mousse de canard- salade composée
Tomates farcies maison
Galettes végétales
Boullgour bio
Fromage blanc vanille
Corbeille de fruits



Macédoine de légumes
Poisson meunière
Polenta
Cancoillotte à l'ail
Fruits



VENDREDI
22/05

Chou blanc ananas et sésame- pamplemousse
Donuts de poulet sauce vache qui rit
Pané fromager
Duo de haricots bio
Munster
Brownies maison ou fruits



Fermé

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur