



MENU DU MOIS
MAI 2026

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS.
Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.

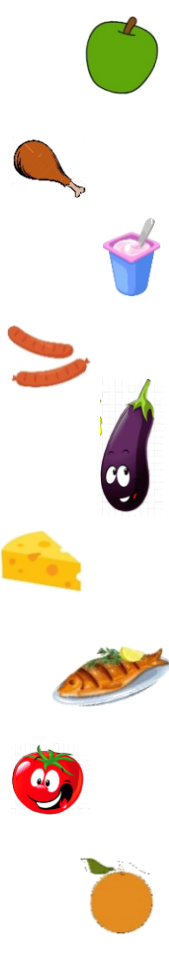
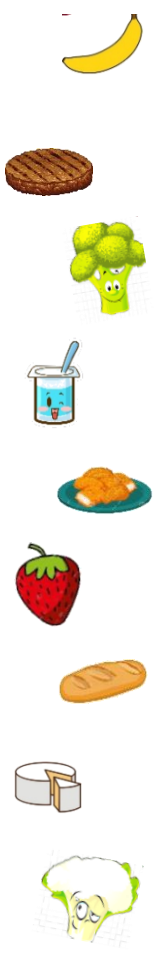


Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



<p>04 Mai</p> <p>Tomates – Mozzarella Omelette pommes de terre Salade verte Kiwi</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>05 Mai</p> <p>Pâté de campagne Pané de veau Salsifis Yaourt nature sucré</p>	<p>07 Mai</p> <p>Salade d'endives Poisson frais Quinoa Sauce basquaise Crème au chocolat</p>	<p>08 Mai</p> <p>Férialé</p>
<p>11 Mai</p> <p>Carottes râpées Quiche Lorraine Mâche Flan au caramel</p>	<p>12 Mai</p> <p>Taboulé Rôti de porc Jardinière de légumes Bleu d'Auvergne Fraises</p>	<p>14 Mai</p> <p>Férialé Jeudi de l'Ascension</p>	<p>15 Mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>
<p>18 Mai</p> <p>Betteraves à la crème Saucisses Lentilles Fromage de chèvre Madeleine</p>	<p>19 Mai</p> <p>Radis & beurre Œufs durs Epinards à la béchamel Crème à la vanille</p> <p>Menu végétarien</p>	<p>21 Mai</p> <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Hachis parmentier Yaourt aux fruits</p>	<p>22 Mai</p> <p>Concombres vinaigrette Poisson frais Riz Sauce hollandaise Pomme</p>
<p>25 Mai</p> <p>Férialé Lundi de Pentecôte</p>	<p>26 Mai</p> <p>Céleri rémoulade Poisson pané Carottes vichy Gâteau de semoule</p>	<p>28 Mai</p> <p>Champignons à la crème Aiguillettes de poulet Pâtes Compote</p>	<p>29 Mai</p> <p>Chou-fleur à la vinaigrette Steak végétal Frites Yaourt</p> <p>Menu végétarien</p>