










# SEMAINE DU 04 AU 07 MAI 2026



L'équipe de restauration se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stocks

	Lundi 04/05	Mardi 05/05 	Jeudi 07/05 	Vendredi 08/05
ENTREES	Salad' bar  Salade grecque Taboulé frais Pomelos	Salad' bar  Carottes râpées Tomates / maïs / thon Salade aux gésiers	Salad' bar  Pizzas maison Radis beurre Concombres à la crème	<b>FÉRIÉ</b>
PLATS	Cordon bleu au saumon Paupiette de poisson sauce Normande  Haricots verts persillés / poêlée de pois carrés	<b>Omelette aux fines herbes</b>  Sauté de porc marengo  Blé aux épices / céleri à la tomate	Paupiette de veau chasseur <b>Galettes de pois aux herbes</b>   Purée / tomates à la provençale	
LAITAGES	Flan chocolat Yaourt  Fromage	Yaourt   Fromage	Fromage	
DESSERTS	Compote  <b>Fruit de saison</b>	Salade de fruits  <b>Fruit de saison</b>	Dessert maison Compote biscuit <b>Fruit de saison</b>	
Lexique				
   BIO				

La Principale  
Mme Alexandrine PELISSIER



La Secrétaire Générale  
Mme Anissa BENAMA



L'Infirmière  
Mme Ilham ZIANI

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.