

# SEMAINE DU 26 AU 29 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 25/05	Mardi 26/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05
ENTREES	<b>FÉRIÉ</b>	Salad' bar	Salad' bar	Salad' bar
PLATS		Salade composée Concombres à la crème Taboulé frais	Tomate Antiboise Carottes râpées Macédoine thon	Salade de chou Œuf mayo Rosette beurre
LAITAGES		Paupiette de veau chasseur Boudin / purée	Saucisse de Toulouse grillée Poisson aux herbes	Fish & Chips Cervelas campagnard
DESSERTS		Lentilles ménagères / Carottes à la crème	Pâtes au beurre / Céleri au gratin	Poêlée de légumes
		Yaourt  Fromage Flan chocolat	Yaourt Fromage	Yaourt  Fromage
		Gâteau	Dessert maison	Pudding maison Sundae glacé
		<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<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.