

AU MENU



Mai 2026

	Mercredi 6 mai	Mercredi 13 mai	Mercredi 20 mai	Mercredi 27 mai
Entrées	Salade de quinoa (quinoa, tomate, maïs, concombre, menthe)	Salade de quinoa (quinoa, tomates, maïs, concombres, menthe)	Pommes de terre façon piémontaise (pommes de terre, tomates, cornichons, fromage blanc, mayonnaise)	Carottes râpées
Plats Pratiques	Moussaka VBF	Colin pané MSC	Tarte à l'italienne	Saucisse sauce rougail HVE
	Tarte aux légumes	Colin pané MSC	Tarte à l'italienne	Saucisse végétale sauce rougail
Accompagnements	Riz	Pâtes	Pâtes	Semoule HVE
Fromage / Laitage	Emmental BIO	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Tomme noire
Desserts	Compote de pommes banane	Compote pomme abricot HVE	Gaufrettes plumetis chocolat	Mousse chocolat au lait

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE).



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement