

# MENU

**Semaine du 11 MAI au 15 MAI 2026**

## Lundi

Radis beurre-Salade de pâtes  « Fait Maison »

Omelette au fromage  « Fait Maison »

Gratin de courgettes  « Fait Maison »

Salade

Pommes

## Mardi

Surimi-Concombre à la crème

Filet de saumon à l'aneth  « Fait Maison »

Riz-Ratatouille  « Fait Maison »

Fromage 

Cookies  « Fait Maison »

## Mercredi

Wrap de légumes-Wrap au thon  « Fait Maison »

Bouchée au poulet  « Fait Maison »

Haricots verts 

Salade

Yaourts 

## Jeudi

**PONT DE L'ASCENSION**

## Vendredi

**Férialé**

	Fait maison		produit local
« Fait Maison »			
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
	Produit bio		volaille française
	viande issue de l'union européenne		

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l (exprimés en SO2), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.


La Principale

  
Isabelle MAZEIRAT

La Gestionnaire

  
Angélique BONNIN

La Cheffe de cuisine

  
Christine COUDERT