
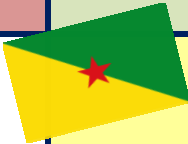




Menu du 18 mai au 05 juin 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 18 au 22 mai	Concombres/radis  Couscous aux légumes   Yaourt	Salade de lentilles  Hachis courgette viande hachée  Fruit	 Crudités  Colombo poulet Riz haricots rouges  Dessert à la noix de coco	Salade de pâtes  Poisson Gratin de blettes  Fruit
du 25 au 29 mai	Férié	Salade verte/fromage  Encornets à la tomate  Riz  Compote	Carottes rapées  Curry indien Petits pois  Semoule   Fromage blanc	Cake aux olives / Fromage  Sauté de porc Sauce moutarde Haricots verts  Fruit
du 1 <sup>er</sup> au 05 juin	Salade verte  Moussaka  Compote	Concombre/mozarella   Soupe au pistou Fromage râpé  Fruits au sirop	Salade de boulgour  Gratin de thon béchamel Poêlée de légumes  Fruit	Betterave/oignons rouges  Poulet basquaise Polenta  Crème dessert

**Menus végétariens** : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhyride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides