

MOIS DE MAI 2026

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
Coleslaw Sauté de poulet Blé pilaf Yaourt/Fruit	Gaspacho Salade César Poulet ou Végé Smoothie vitaminé	Salade de tomate Spaghetti Bolognaise Végé Compote/Fromage	Concombre fête Boudin noir aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt/Fruit	
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
Taboulé Rôti de bœuf Brocolis vapeur Yaourt/Fruit	Céleri rémoulade Risotto à la tomate Tenders végétal Mi-cuit chocolat	Salade de blé aux crudités Pilons de poulet Pomme duchesse Fruit/Fromage		
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Salade d'endives Sauté de dinde Semoule Biscuit/crème anglaise	Friand Poisson frais Pomme grenaille Yaourt/Fruit	Œufs durs mayo Boulette veau aux olives Céréales gourmandes Cocktail de fruit	Salade Pdt ciboulette Moussaka Végétarienne Fromage blanc fruit sec	Concombre à la bulgare Lasagnes Saumon épinard Tarte au citron
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
	Champignons farcis Émincés de bœuf Riz créole Crème dessert praliné	Salade de riz thon Blanc de poulet Chou-fleur Compote/Fromage	Salade d'avocat et fromage Brandade poisson Salade Gâteau surprise du chef	Tarte à la tomate Steak haché Carottes en sifflet Yaourt/Fruit

Légende :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Féculents

Produits laitiers

Repas végétarien

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes Française : Viandes Occitanes

Fruits et légumes : les potagers du midi

Les Allergènes

