

<p align="center">MENU du lundi 4 Mai au Vendredi 8 mai 2026</p> <p align="center">Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées</p>		
Lundi 4	<p>Feuilleté au fromage Steak du boucher sauce au poivre / Moules marinières Frites / haricots verts persillés Emmental / Yaourt bio (nature ou sucré) Compote de pommes et biscuit / Plateau de Fruits</p>	<p>Salade verte et croûtons à l'ail Wings de poulet Tex-Mex Gratin de chou-fleur Yaourt bio (nature ou sucré) Beignet au sucre / fruit</p>
Mardi 5	<p>Œufs mayonnaise / Salade de fèves aux lardons Escalope de porc local aux herbes, sauce à l'oignon / Anneaux d'encornets à l'ail Macaronis bio au beurre / Tomates provençales Tomme de pays / Yaourt bio (nature ou sucré) Plateau de Fruits</p>	<p>Surimi mayonnaise / salade verte Boulettes de bœuf sauce hongroise Semoule au beurre Yaourt bio (nature ou sucré) Fromage blanc à la framboise / plateau de fruits</p>
Mercredi 6 <u><i>MENU</i></u> <u><i>VEGETARIEN</i></u>	<p>Salade Bar (Tomates au basilic feta / Salade verte / Salade pois chiches) Curry de pois chiches au lait de coco Riz vapeur Tomme Catalane / Yaourt bio (nature ou sucré) Liégeois vanille / Plateau de Fruits</p>	<p>Salade de pâtes au thon / Salade verte Escalope de dinde crème de champignons Carottes Vichy Yaourt bio (nature ou sucré) Fruits de saison</p>
Jeudi 7	<p>Concombres vinaigrette / Salade verte / Pomelo Cordon bleu / Filet de Merlu au basilic Purée / Courgettes à l'ail Yaourt bio (nature ou sucré) Glace</p>	FERMÉ
Vendredi 8	FÉRIÉ	<p><i>Toute l'équipe de restauration</i> <i>Vous souhaite</i> <i>Un bon appétit !!!</i></p>

Le proviseur

J. CALVET

La gestionnaire

J. GUIZON

Le responsable de restauration

D. MAURICE