



## MENU du Lundi 18 Mai au vendredi 22 MAI 2026

Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées

<p><b>Lundi 18</b></p>	<p>Salade Bar (Salade verte, Concombres, Tomates) ..... Rôti de porc au jus / Encornets persillade Frites / Aubergines à l'ail ..... Brie de Meaux / Yaourt Bio Sucré Gaufre au sucre / Plateau de fruits</p>	<p>Feuilleté tomate mozzarella ..... Lamelles de kébab à l'orientale Poêlée Indienne ..... Yaourt bio Sucré Fromage Blanc Framboise / Plateau de Fruits</p>
<p><b>Mardi 19</b></p>	<p>Melon / Salade de fèves aux lardons ..... Lazagnes de bœuf / Lazagnes au saumon ..... Tomme des Pyrénées/ Yaourt bio sucré Plateau de Fruit</p>	<p>Salade Grecque / Salade verte ..... Filet de poisson cheddar / Ketchup Riz au curcuma ..... Yaourt bio sucré Flamby Caramel</p>
<p><b>Mercredi 20</b></p>	<p>Œuf bio mayonnaise / Wrap au thon / Salade verte ..... Escalope de dinde à la crème / Dos de colin au curry Pommes de terre Vapeur / Courgettes fondantes ..... Edam / Yaourt bio sucré Fraise Chantilly / Plateau de Fruit</p>	<p>Salade verte emmental ..... Saucisse grillée Petit-pois paysan ..... Pastèque / Plateau de Fruits</p>
<p><b>Jeudi 21</b></p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menu végété</b></p> <p>Pissaladière / Salade verte / Poivrons grillés ..... Spaghettis Bolognaise végétale / fromage râpé ..... Tomme de Pays / Yaourt bio sucré Sneakers glacé / Plateau de fruit</p>	<p>Pâté cornichons / Salade verte ..... Wings de poulet Gnocchi sauce Provençale / Râpé ..... Yaourt bio sucré ..... Compote de poires / Fruits</p>
<p><b>Vendredi 22</b></p>	<p>Crudité variée / Salade Verte ..... Viande au choix Assortiment de légumes ..... Fromage / Yaourt bio sucré ou nature Choix de dessert / Plateau de Fruit</p>	<p><b>TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN</b> </p>

Le proviseur

J. CALVET

La gestionnaire

J .COUGET

Le responsable de restauration

D . MAURICE