






























## MENU SEMAINE 20 DU Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>D E J U N E R</b>	<b>Entrée</b>	Macédoine à la mayonnaise Œufs durs 	 Concombres Pois chiches	Salade composée 		
	<b>Plat Protidique</b>	 Cuisse de Poulet 	 Omelette au fromage 	Tarte au thon et à la tomate 	FERIE	FERIE
	<b>Accompagnement</b>	Brocolis  Pennes 	Lentilles Tomates Provençales	Haricots beurre 		
	<b>Produits Laitiers</b>	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts		
	<b>Desserts</b>	St Nectaire  Fruits de saison	Yaourts Vanille Fruits Les Vergers du Bosquet	 Fruits de saison		
Vos cuisinières Jessica et Emilie						
<b>D E J U N E R</b>	<b>Entrée</b>	Poireaux à la vinaigrette 	Avocats 			  <b>BIO</b> <b>FAIT MAISON</b>   <b>PRODUIT FRAIS</b> <b>PRODUITS LOCAUX</b>   <b>PRODUITS HVE</b>
	<b>Plat Protidique</b>	Osso bucco	Rôti de Porc 	FERIE	FERIE	
	<b>Accompagnement</b>	Riz Blanc	 Purée de pommes de terre 	PAS D INTERNAT	PAS D INTERNAT	
	<b>Produits Laitiers</b>	Fromage  ou Yaourts	Fromage  ou Yaourts			
	<b>Desserts</b>	 Compote Fruits de saison	 Crêpes  Fruits de saison			

Mme Cauquil , Principale

Mme Roux, Gestionnaire

SOUS CONDITION DE CHANGEMENT SELON LIVRAISON