



Semaine du 11 au 17 mai 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 11 mai	Céleri râpé sauce remoulade Longe de porc sauce aux oignons Riz créole / haricots verts BIO persillés Suisse nature + sucre Cocktail de fruits	Chou fleur CE2 sauce cocktail Tarte aux légumes Haricots beurre à l'ail Mimolette BIO Flan chocolat	Potage du jour
mardi 12 mai	Mélange de carottes et navets râpé vinaigrette au persil Gratin de moules aux petits légumes Pommes de terre Gouda BIO Mousse citron	Oeuf dur BIO mayonnaise Sauté de porc LR sauce romarin Fusilli BIO Yaourt BIO à la vanille Pomme BIO	Potage du jour
mercredi 13 mai	Pâté de campagne Breton, cornichons Filet de lieu MSC sauc crème échalote Haricots plats / riz BIO Yaourt BIO nature + suce Pruneaux aux thé	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Sauté de dinde LR sauce façon colombo Brocolis persillés Camembert BIO Semoule au lait	Potage du jour
jeudi 14 mai	Salade de coeur de palmier vinaigrette Paleron braisé sauce à la bière Endives braisées / Fusilli BIO Emmental Gâteau du chef à la rhubarbe		Potage du jour
vendredi 15 mai	Salade de champignons sauce bulgare Escalope de porc sauce au thym Purée de pois cassés BIO / Courgettes Suisse aux fruits Flan nappé caramel	Betteraves rouges BIO vinaigrette Choucroute de la mer Plat complet Chanteneige BIO Orange BIO	Potage du jour
samedi 16 mai	Salade de perles de pâtes, maïs et tomate, vinaigrette Sauté de poulet LR sauce au cidre Mélange petits pois CE2, carottes et pommes de terre Bleu AOP crème dessert pistache	Endives au bleu, vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte vinaigrette Yaourt BIO nature + sucre Compote fraîche pomme BIO fraise	Potage du jour
dimanche 17 mai	Tarte aux légumes Sauté de veau sauce moutarde Champignons en persillade / Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Gâteau du chef aux fruits rouges.		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre