



Semaine du 18 au 24 mai 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 18 mai	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Lasagnes de saumon aux épinards Salade verte vinaigrette Yaourt aromatisés BIO Ananas au sirop	Céleri râpé sauce remoulade Sauté de dinde LR sauce calabraise Haricots blancs BIO façon grand mère Emmental BIO Flan chocolat	Potage du jour
mardi 19 mai	Tomates vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Edam BIO Riz au lait	Lentilles BIO vinaigrette Crêpe forestière Haricots verts BIO persillés Suisse nature BIO + sucre Pomme BIO	Potage du jour
mercredi 20 mai	Melon Cuisse de poulet LR sauce dijonnaise Brocolis / Pomme de terre vapeur Yaourt BIO à la vanille Fraises	Crêpe au fromage Cassolette de la mer aux petits légumes Riz créole Camembert Crème dessert vanille BIO	Potage du jour
jeudi 21 mai	Rillettes de poisson Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Cantal AOP Chou vanille		Potage du jour
vendredi 22 mai	Concombre sauce bulgare Filet de saumon MSC sauce à l'aneth Chou fleur Ce2 / Pommes de terre bechamel Yaourt aromatisé Liégeois café	Salade de pommes de terre vinaigrette Steak haché au veau sauce brune Petits pois CE2 aux oignons Petit moulté ail et fines herbes Orange BIO	Potage du jour
samedi 23 mai	Champignons à la grecque Matelotte de saumonette MSC Pommes de terre et carottes Froume d'Ambert AOP Banane BIO	Oeuf dur BIO mayonnaise Fusilli BIO façon carbonara Plat complet Fromage blanc nature + sucre Liégeois café	Potage du jour
dimanche 24 mai	Quiches au fromages Sauté de boeuf façon bourguignon Carottes rondelles / macaronis BIO Maroilles AOP Gâteau du chef au chocolat		Potage du jour

séjourneux

épice

équilibre