






# Menu de la Semaine du 18 au 22 mai 2026

## Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade au fromage et croûtons	Coleslaw	Charcuteries	Oeuf dur mayonnaise	Taboulé
Salade d' endives au bleu	Salade de chou rouge aux pommes	Macédoine	Salade de tomate et maïs	Crudités du jour
Pâtes bio carbonara 	Steak haché de boeuf Dahl de lentilles	Lasagnes Gratiné bio 	Poisson pané Tomate farcies	Saucisse de toulouse Nuggets de blé
Poêlée orge et légumes verts	Haricots vert en persillade Pomme parisienne	Lasagnes de légumes bio 	Riz bio cantonnais Epinard à la crème 	Choux fleur bio en gratin 
Fruit Fromage Salade de fruit	Fruit Yaourt aux fruits Fruits de saison	Fruit Fromage Poire sauce chocolat	Fruit Donut au sucre Fruit de saison	Fruit Crème dessert Compote

## Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Salade piémontaise	Asperge vinaigrette	Salade de concombre	Salade Italienne	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine.
Cordon bleu	Cuisse de poulet basquaise	Nuggets	Sauté de dinde Au curry	
Légumes grillés et pois chiches	Macaroni	Patatoes	Tian de légumes	La composition des repas est susceptible d'être modifiée
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	
Liegeois	Crème caramel	Compote	Fromage	
Marbré	Compote	Ananas au sirop	Salade de fruit	

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait, thé  
Pain, céréales, pain au lait, brioche, pain grillé  
Beurre, confiture, miel  
Jus de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits

La Gestionnaire

Le Proviseur

Légende :  
Plat comportant des produits bio →

