

















MENU DU 18 Mai au 22 Mai 2026



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taboulé  (6) | Carottes rapées et dès de fromages œufs  (8.12) | Salade de tomates  | Salade composée(13) |
| Dos de colin sauce citron   (13.8) | Hachis végétarien  (8.6) | Sauté de bœuf  sauce soja carottes | Roti de porc miel thym(11)  |
| Haricot beurre(8) | salade | Boulgour  | Gratin de courgettes  |
| Fromage(8) | | | |
| Salade de fruits  | compote  | glace  (8) | Fromage blanc aux fruits rouges(8) |

Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 Produits issus de l'agriculture
 :fait maison  :Bon et engagé egalim
 Contient des produits Régionaux
 Pêche durable MSC
     
 AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française
 HVE (haute valeur environnementale)
 Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :
 1.Anhydride sulfureux (E220)
 2.Arachides
 3.Celeri
 4.Crustacés
 5.Mollusque
 6.Gluten
 7.Graine de sésame
 8.Lait
 9.Lupin
 10.Fruits à coque
 11.Moutarde
 12.Oeufs
 13.Poisson
 14.Soja