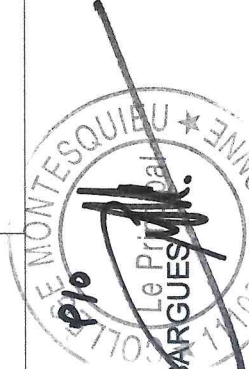




du lundi 4 au jeudi 7 mai 2026

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI férié |
|------------------------------|---|---|--|----------------|
| 1 entrée au choix | salade cœur de palmier maïs <u>betteraves rouge vinaigrette</u> | salade de fruit œuf dur mayonnaise <u>tomate sombrero</u> | salade carotte râpées <u>artichaut vinaigrette à l'ail</u> | |
| 1 plat principal au choix | <u>steak de bœuf (vbf)</u> poisson pané citron galette de potiron millet et lentilles | <u>sauté de porc miel et épices*</u> escalope de veau au jus (vbf) | <u>poisson frais béarnaise</u> feuilleté fromage | |
| 1 accompagnement au choix | boulgour <u>haricots verts persillés</u> | <u>macaroni au beurre</u> petits pois au jus | frites <u>gratin d'endive au fromage</u> | |
| 1 produit laitier | <u>fromage</u> | <u>fromage</u> | <u>fromage</u> | |
| 1 dessert au choix | <u>fromage</u> salade de fruit | <u>fruit</u> liégeois vanille | fruit <u>glace</u> | |



Le Principal
M. Christophe DUSSARGUES



Le Gestionnaire
M. Arnaud CASTELLO

Les plats suivis d'un * contiennent de la viande de porc
 Les plats suivis de < correspondent au menu végétarien (sans viande, sans poisson)
 Les choix soulignés correspondent à un menu équilibré selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)
 (La composition de ces menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement)