


# MENU DU 25 MAI AU 29 MAI 2026







**Lundi 25**

**FERIE**

**Mardi 26**

Melon  
Pêche au thon  
\*  
Cordon bleu  
Boulettes végété  
Pâtes  
Concassé de tomates   
\*  
Produits laitiers  
\*  
Fromage blanc straciatella  
Compote pomme/pêche  
Yaourt  
Fruit

**Jeudi 28**

Taboulé  
Salade mais  
\*  
Magret de canard   
Jambon braisé   
Gratin dauphinois   
Tomate provençale   
\*  
Produits laitiers  
\*  
Rocher coco   
Tarte au chocolat   
Yaourt  
Fruit

**Vendredi 29**

Mousse de foie  
Céleri roquefort  
\*  
Emincé de dinde   
Risotto   
Poêlée champignons   
\*  
Produits laitiers  
\*  
Velouté fruit   
Salade d'agrumes  
Yaourt  
Fruit

Viandes d'origine française



Poissons non menacés d'extinction



Produits locaux



Menu végétarien



Appellation d'origine contrôlée



Produits de la ferme



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.  
Merci de votre compréhension.



Fait maison



Produits biologiques



Le Principal

Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire

Sophie PECRON