





















SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 18 MAI 2026</b>	Haricots verts en vinaigrette Cuisse de poulet Pomme de terre rissolée Comté Pomme				
<b>MARDI 19 MAI 2026</b>	Salade Courgette aux deux céréales Saint-Paulin Compote				
<b>MERCREDI 20 MAI 2026</b>	Radis au beurre Sauté de porc Semoule Petit suisse Pomme cuite				
<b>JEUDI 21 MAI 2026</b>	Tomate en salade Bœuf paprika Haricot beurre Yaourt fermier Tarte aux fruits rouges				
<b>VENDREDI 22 MAI 2026</b>	Salade de riz Saumon Epinard Coulommiers Fruit de saison				

*Susceptible de modifications*

*Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques*

*Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets*