












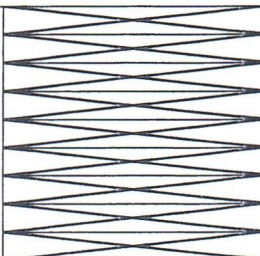


Menu

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

DEJEUNER				
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Carottes aux graines Concombre à la menthe Pâté de campagne</p> <p>Salade Verte</p> <p>Saucisse paysanne Macaroni  Macaroni  fruits de mer</p> <p>Fromage de la ferme  Fruit de Saison</p>	<p>Salade piémontaise Salade d'œufs durs Céleri aux amandes</p> <p>Salade Verte</p> <p>Araignée de porc marinée thym/citron Saumonette sauce bisque Duo de haricots</p> <p>Fromage de la ferme  Fromage blanc vanille Fruit Frais</p>	<p>Crudités</p> <p>Sauté de lapin sauce chasseur</p> <p>Laitage</p> <p>Tarte aux poires </p>	<p>Salade de haricots blancs Salade niçoise Asperges d'Alsace</p> <p>Salade Verte</p> <p>Filet de dorade sauce citron Nuggets de poulet Ratatouille</p> <p>Fromage de la ferme  Glace Fruit Frais</p>	<p>Macédoine mayonnaise Carottes au citron Courgettes au pesto</p> <p>Salade Verte</p> <p>Burger de bœuf sauce poivre Boudin noir aux pommes Purée  de pommes de terre</p> <p>Fromage de la ferme  Fruit de Saison</p>

DINER				
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Escalope panée  Brocolis </p> <p>Laitage</p> <p>Tartelette ananas</p>	<p>Salade Verte aux croûtons</p> <p>Omelette fines herbes Pommes de terre sautées</p> <p>Laitage</p> <p>Savarin chantilly</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Jambon braisé  Flan de légumes</p> <p>Laitage  Brownies</p>	<p>Radis roses/beurre</p> <p>Tomates farcies Riz pilaf </p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de Saison</p>	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E. BECKER



LA PROVEISEURE
S. EBODE

