




















Semaine du 11 au 12 mai 2026

LUNDI	Mardi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes râpées 	Férié	/
Chipolatas Coquillettes Petits pois carotte 	Pizza jambon-fromage Salade 		
Yaourt aromatisé aux fruits 	Pot de glace vanille – fraise / vanille - chocolat		

Semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage tomates vermicelles 	Pates carbonara  Haricots verts bio 	Wrap mimosa	Macédoine de légumes
Omelette fromage  Frites  Brocolis 	Fromage	Tomates farcies  Riz 	Filet de poisson frais  Pommes de terre vapeur  Duo poireaux - carottes 
Gâteau yaourt 	Panna Cotta carambar 	Salade de fruits frais 	Yaourt / fruit 


Les menus sont susceptibles de varier sous réserve des approvisionnements

Pour information, dans le menu de ces semaines, il est susceptible d'être présent des allergènes alimentaires de la liste ci-dessous.

Liste des fournisseurs :


- EARL des Tilleuls
- Ets Pruvost Leroy
- EARL du Rosaire
- Au fournil de mon grand-père
- Transgourmet
- Sysco





 Du producteur au consommateur

 Produits frais

 Fruits et légumes à l'école

 Produits laitiers à l'école

 Produits locaux

 Fait maison