

























# Menu du lundi 18 Mai au vendredi 23 Mai 2026



<b>18 mai 2026</b>	
Salade verte	
Steak	
Frites	
Yaourt aromatisé vanille	 
Beignet	
<b>mardi 19 mai 2026</b>	
Tomates vinaigrette	
Poisson Meunière	
Gratin de Courgettes / Boulgour	   
Fromage	
Fruit	
<b>mercredi 20 mai 2026</b>	
Entrée	
Plat	
Dessert	
<b>jeudi 21 mai 2026</b>	
Céleri	
Pâtes Façon Bolognaise	 
Fromage Blanc	
Pâtisserie	
<b>vendredi 22 mai 2026</b>	
Salade de riz	 
Sauté de Porc au curry	 
Carottes vichy/ brunoise	 
Fromage	 
fruit	

Ce menu peut être modifié en cas de nécessité

### Légende :

 Fait maison	 Bio	 Local	 Saison	 AOP	 LABEL ROUGE	 IGP
--	--	--	---	--	--	--

Le Principal,

M. ALCOUFFE

Le gestionnaire,

C. MAURANNE

La cheffe de cuisine,

B. COURTUAT

