

MENU

DU 18 mai au 22 mai 2026

Lundi 18 mai

Œuf dur 

Brochette de poissons*- Purée de céleris

Abondance AOP*

Flan vanille / caramel* 

Mardi 19 mai

Radis*

  Steak haché(Gaec Tournier)- Frites*

Tarte aux pommes

Mercredi 20 mai

Concombre

Lasagne végé* 

 Yaourt brassé*

Fruit *

Jeudi 21 mai

Saucisson à l'ail*


Palette à la diable ou provençale*-Haricots verts 

Vache qui rit* 

 Crème caramel*

Vendredi 22 mai

Tomate / mozzarella

Paupiette de lapin* ou poisson*-Macaronis 

Comté AOP*

Glace *

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème de livraison ou de disponibilité des produits.
Tous nos plats sont faits maison hormis ceux signalés par une**

Le Principal,


**François GICQUEL-
ZHANG**

La Gestionnaire,


Séverine FERNANDEZ

La Cheffe de cuisine,


Céline TROPINAT