




Menu du lundi 18 au mercredi 22 mai 2026

Lundi 18

Pêche au thon
Poulet basquaise 
Riz
Fraises






Mardi 19

Salade de tomates
Côtes de porc **HVE**
Flageolets 
Tiramisu aux fruits 



Mercredi 20

Coleslaw 
Pizza fromage  
Salade **HVE**
Quatre quarts marbré  

Jeudi 21

Salade de pâtes 
Bœuf émincé grillé 
Jardinière de légumes  
Flamby 

Vendredi 22

Salade **HVE** chèvre miel 
Poisson pêche durable
Gnocchis 
Fruits

Local 

Fait maison  **BIO** 

VBF viande bovine française  Frais 

AOP 

Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER



Menu du mardi 27 au vendredi 29 mai 2026

DOLTO

Lundi 25



Mardi 26


Melon/pastèque

Chili sin carne


Riz 


Glace

Mercredi 27

Salade de pois chiche 

Escalope de poulet **BBC**

Petits pois 

Fromage blanc 

Jeudi 28

Concombre vinaigrette 

Hot dog


Frites 


Fruits  ou **HVE**

Vendredi 29

Friand au fromage

Rosbeef

Haricots beurre 

Brioche perdue 

Local  Fait maison  BIO 

VBF viande bovine française  Frais 

AOP  Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER

