














**SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026**

LUNDI 18-mai	MARDI 19-mai	MERCREDI 20-mai	JEUDI 21-mai	VENDREDI 22-mai
	 <b>Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)</b>		 <b>Betteraves BIO vinaigrette</b>	
<b>Noix de joue de porc confite sauce brune</b> 	<b>Feuilleté de chèvre</b>		<b>Emincé de filet de poulet rôti</b>	<b>Poisson pané</b>
 <b>Semoule</b>	<b>Haricots verts</b>		 <b>Pommes vapeur</b> 	 <b>Poêlée de pommes de terre, carottes, pois chiches</b>
 <b>Chou-fleur BIO (accompagnement)</b>			<b>Courgettes (accompagnement)</b>	
<b>Carré de l'Est</b>				<b>Emmental</b>
<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Yaourt nature sucré de la Ferme de la Porte de Fer</b>  	 <b>Purée de pommes BIO</b>

**Crêpe**

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques



Cuisiné sur place



Nouveauté