



# Menu du Restaurant Scolaire

Du 18 Mai au 29 Mai 2026

<u>Lundi 18 Mai</u>	<u>Mardi 19 Mai</u>	<u>Mercredi 20 Mai</u>	<u>Jeudi 21 Mai</u>	<u>Vendredi 22 Mai</u>
Salade d'avocat sauce cocktail Filet de hoki aux poivrons Semoule parfumée Edam Fruit de saison	Salade de lentilles Rôti de bœuf Haricots verts persillés Saint-Bricet yaourt à la vanille	Salade de tomates et féta Araignée de porc miel et moutarde Purée de pommes de terre Saint Nectaire Compote de pommes	Boullgour à la libanaise Escalope de dinde au lait de coco et au curry Courgettes persillées Petit suisse nature Fruit de saison	Melon Quiche au fromage Salade composée Brie Timbale citron / Fruits rouges  <i>Menu Végétarien</i>
<u>Lundi 25 Mai</u> 	<u>Mardi 26 Mai</u> Betteraves à la vinaigrette Dahl de lentilles corail Riz blanc Petit moulé Fruit de saison  <i>Menu Végétarien</i>	<u>Mercredi 27 Mai</u> Taboulé à l'oriental Chipolatas Carottes persillées Bûche du Pilat Fromage blanc aux fruits	<u>Jeudi 28 Mai</u> Radis / Beurre Émincés de bœuf sauce barbecue Frites Petit suisse nature Fruit de saison	<u>Vendredi 29 Mai</u> Friand au fromage Poisson meunière Piperade Camembert Flan nappé au caramel

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») – Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.