



MENU DU 4 AU 29 MAI 2026



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 4 mai 2026	Salade monegasque	Saucisse de Francfort et lentilles cuisinées	Camembert bio	Fruit de saison
mardi 5 mai 2026	Céleri frais remoulade	Mouclade (moules marinière décoquillées), riz pilaf, petits légumes	Yaourt fraise de la ferme Ptit Tougard	Yaourt fraise de la ferme Ptit Tougard
mercredi 6 mai 2026	Tomate vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards, pomme de terre cubes persillées	Ptit louis	Eclair à la vanille
jeudi 7 mai 2026	Crêpe au fromage	Rofi de bœuf bio, haricots beurre à la provençale		Semoule au chocolat du chef
vendredi 8 mai 2026				
	ENTREE		FROMAGE	DESSERT
lundi 11 mai 2026	Macédoine mayonnaise	Longe de porc Dijonnaise, pommes noisettes	Camembert	Fruit de saison
mardi 12 mai 2026	Concombre Bulgare	Crousti au Cantal AOP et purée mousseline	Saint-Paulin bio	Flan nappé au caramel bio
mercredi 13 mai 2026	Salade de légumes niçois au thon	Rofi de dinde au romarin, courgettes provençales, coquillettes au beurre		Fruit de saison
jeudi 14 mai 2026				
vendredi 15 mai 2026				
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 18 mai 2026	Oeufs durs remoulade	Echine de porc salée, petits pois à l'estragon	Edam bio	Beignet aux pommes
mardi 19 mai 2026	Carottes rapées à la vinaigrette	Spaghettis bio aux lentilles cuisinées à la sauce tomate		Fruit de saison
mercredi 20 mai 2026	Saucisson à l'ail	Cuisse de poulet aux herbes, haricots verts persillés		Yaourt vanille la ferme du manège
jeudi 21 mai 2026	Salade de maïs, thon et tomates	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Délice emmental	Compote de pomme abricot
vendredi 22 mai 2026	Piemontaise	Blanquette de poisson Dieppoise, épinards à la crème, riz créole	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 25 mai 2026				
mardi 26 mai 2026	Tomate, maïs à la vinaigrette	Omelette bio et chou-fleur à la béchamel	Camembert	Roulé à la fraise
mercredi 27 mai 2026	Carottes rapées à la vinaigrette	Sauté de veau marengo bio, semoule de blé	Vache qui rit	pêche au sirop
jeudi 28 mai 2026	Concombres Bulgare	Lasagnes maison	Emmental bio	Fruit de saison
vendredi 29 mai 2026	Salade verte au rapé	Aiguillette croustillante de colin et blé printanier		Yaourt fraise de la ferme Ptit Tougard

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin) Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



 Menu Végétarien

