

AU MENU

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Cervelas nature</u>		<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protéiques		Radis beurre		Brocolis crème de curry	Blé petits pois mais vinaigrette
		 Filet de poulet nouvelle agriculture basquaise		 <u>Cheeseburger VBF</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
		 Tarte aux légumes		<u>Fishburger</u>	
Accompagnement s		<u>Ratatouille</u>		 <u>Frites au four HVE</u>	 <u>Epinards branche HVE à la crème</u>
Fromage / Laitage		 <u>Galette St Michel</u>		 <u>Emmental Bio</u>	 <u>Vache qui rit</u>
				Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>		 <u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Eclair vanille</u>
		Pêche au sirop		Compote pomme fraise	

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Pain fournis par nos deux boulangeries

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement