





# MENU CANTINE MAI 2026





1<sup>ème</sup> semaine (du 4 au 8 mai)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Taboulé maison		Concombre	FÉRIÉ
Omelette	Colombo de porc	Paupiettes	
Salade verte	Haricots blanc	de veau	
	Haricots verts	Coquillettes	
	St paulin		
Crème Mont -Blanc	Bananes	Yaourt sucré 	

2<sup>ème</sup> semaine (du 11 au 15 mai)

lundi	Mardi	jeudi	vendredi
	Macédoine de légumes		PAS D'ECOLE
Cordons bleus	Tajine	FÉRIÉ	
Petits pois	de pois cassés		
Emmental	Semoule		
Fraises chantilly	yaourt vanille 		

3<sup>ème</sup> semaine (du 18 au 22 mai)

lundi	mardi	Jeudi	vendredi
	Betteraves		Carottes rapées
Jambon à l'os	Dos de cabnillaud	Galettes	bœuf en sauce
PDT	Boulgour	beurre/ emmental	Frites
Courgettes/tomates		Salade verte	
Camembert			
Pommes	Fromage blanc 	Flan caramel	Yaourt fraises 

4<sup>me</sup> semaine (du 25 au 29 mai)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
FÉRIÉ	Toast paté de foie	Salade coleslaw	Melon
	Sauté de dinde	Tagliatelle	Emincé de veau
	Gratin	au saumon	PDT persillées
	de choux fleurs	Sauce poireaux	
	Semoule au lait maison	Kiwis	Compote de fruits

**Le menu peut varier en fonction des arrivages de produits de consommation**

**Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place ,viandes françaises:VBF**

**Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'Etat.**