



CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 19

lundi 4 mai 2026

mardi 5 mai 2026











mercredi 6 mai 2026

jeudi 7 mai 2026

vendredi 8 mai 2026

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES BIO	 CROISSILLON À L'EMMENTAL	SALADE DE PÉPINETTES HVE	
Plat	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	TARTE AUX FROMAGES	RAVIOLI BŒUF	COLIN SAUCE CURCUMA	
Régime spécifique	•TORTELLINI RICOTTA		•RAVIOLI AUX LÉGUMES	•NEM AUX LEGUMES	
Accompagnement	  	SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE	S/GARNITURE	BROCOLIS BIO	 
Fromage	FROMAGE BIO		YAOURT NATURE BIO ET SUCRE		
Dessert	POMME BIO	TARTE AU CITRON	KIWI BIO	ORANGE IGP	
Goûter	MADELEINE BIO	PAIN ET CONFITURE	PAIN AU LAIT ET CHOCOLAT	PAIN ET FROMAGE BIO	
	COMPOTE DE POMME BIO	LAIT BIO	JUS DE FRUITS BIO	COMPOTE DE POMME BIO	

VICTOIRE
1945



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

ma cantine

