

M E N U

Semaine du 4 au 7 mai 2026

Lundi 04/05	<p>salade verte / artichauts / choux fleurs et lardons / poireaux</p> <p>paëlla au poisson (maison)</p> <p>yaourt nature sucré / emmental BIO / St-Nectaire fermier (local)</p> <p>salade de fruits frais</p>
Mardi 05/05	<p>salade verte / quiche lorraine maison cake au parmesan maison</p> <p>filet de poulet nature ou sauce au curry (viande locale de Bongheat) jardinière de légumes maison</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) OU cantal entre-deux (local) / reblochon</p> <p>banane BIO / ananas / pomelos</p>
Mercredi 06/05	<p>salade verte / céleri rémoulade / mâche</p> <p>croustillant au fromage</p> <p>carottes BIO et petits pois BIO persillés</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local)</p> <p>muffin aux pépites de chocolat (maison)</p>
Jeudi 07/05	<p>salade verte / salade d'endives / avocat</p> <p>bœuf bourguignon maison (viande locale) frites</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) OU Ossau Iraty</p> <p>compote de fruits BIO</p>
Vendredi 08/05	<h1>FÉRIÉ</h1>

Le chef de Cuisine

Frédéric RAMADE

La gestionnaire,

Irène CARDOSO

Le Principal,

Yan ZYGMUNT