



















Menus du 25 au 29 mai 2026




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Lundi de Pentecôte	Achard de légumes 	Salade niçoise 	Melon	Carottes au citron 
Plat		Rougail saucisses 	Rôti de volaille à la crème	Boulettes d'agneau façon tajine 	Poisson du jour Sauce armoricaine 
Légumes Accompagnement		Riz créole 	Courgette à l'italienne 	Purée de patate douce 	Blé complet au curcuma 
Produit laitier		Fruits de saison 	Fromage blanc aux fruits 	Financier maison Crème anglaise 	Fruits de saison 
Dessert					

Poisson issu de pêche locale  Viande origine France



Bio  Fait maison 

Local 

AOP : appellation d'origine protégée  Fait par les enfants