




































# MENUS CANTINE DU 4 AU 29 MAI 2026

	Semaine du 4 au 7/05/2026	Semaine du 11 au 13/05/2026	Semaine du 18 au 22/05/2026	Semaine du 25 au 29/05/2026
<b>LUNDI</b>	Salade verte  Boulettes de bœuf à la tomate Boulgour BIO   Fromage SIQO * Fruit	Salade verte Sauté de porc au cidre bouché IGP    Pennes demi-complète BIO Yaourt nature BIO *	Macédoine de légumes  Rougail saucisse Riz Camargue IGP  Fromage blanc BIO *  Miel	<b>Férié</b>
<b>MARDI</b>	Salade de haricots blancs et tomates Gnocchis pommes de terre Sauce champignons et légumes à la crème  Yaourt nature BIO *	Salade de lentilles, tomates et féta AOP *  Quenelles sauce tomate, légumes et champignons Haricots verts persillés  Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots	Salade verte & œuf mayonnaise Couscous de légumes Semoule et pois chiches  Yaourt nature BIO *	Salade verte Dahl de lentilles corail Riz Camargue IGP *   Fromage SIQO * Compote de pommes HVE 
<b>MERCREDI</b>	 Brocolis en salade et féta AOP * Gratin d'endives au jambon à la béchamel Pommes de terre vapeur  Fraise à la crème chantilly	Carottes râpées Pilons de poulet marinés  Frites Yaourt aux fruits	 Tomates en salade et féta AOP Falafels sauce yaourt Ratatouilles Beignet au chocolat	Pizza jambon & fromage  Saucisse de Toulouse Carottes Vichy Petits suisses aux fruits
<b>JEUDI</b>	Céleri rémoulade  Nuggets de poulet plein filet Petits pois et carottes Fromage blanc BIO *  Crème de marrons	<b>Férié</b>	 Brocolis en salade et féta AOP *   Navarin d'agneau printanier Pommes de terre vapeur Mousse à la fraise Fraises fruit	Tomates & mozzarella en salade  Axoa de veau Macaronis BIO  Fromage SIQO * Fruit 
<b> VENDREDI</b>	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>	Betterave râpées  Tagliatelles au saumon et poireaux crévés   Fromage SIQO * Fruit	 Salade de haricots verts et thon Dos de cabillaud sauce beurre blanc  Blé BIO *  Flan "maison"

**RAPPELS :** Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements. Il est établi selon les recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Origine de nos produits : voir le document annexe sur "l'origine et qualité de nos viandes".

\* "Aide UE à destination des écoles"

