

# MENU DU 4 MAI AU 8 MAI 2026

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...) selon arrivages fournisseurs

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio » en bleu : plats permettant un repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio	Café – Thé - Lait bio – Chocolat - jus de fruits bio  Pain - œufs bio - céréales  Beurre bio - Confiture bio - miel bio
DEJEUNER	Friand / Salad'bar  Steak haché / Alternative végétale  Frites  Crème dessert  Fruit	Salad'bar  Cordon bleu / croustillant au fromage  Haricots verts persillés  Fromage AOP et/ ou BIO  Fruit	Salad'bar  Sauté de veau / alternative végétale  Courgettes confites  Fromage AOP et/ ou bio  Fruit bio	Salad'bar  Rougail z'œuf / alternative végétale  Riz pilaf  Fromage blanc  Fruit	FERIE
DINER	Salad'bar  Poisson du jour / alternative végétale  Légumes rôtis  Pâtisserie	Salad'bar  Boulette de bœuf / alternative végétale  Pâtes  Fromage AOP et/ou BIO  Fruit	Salad'bar  Escalope de porc Orloff / alternative végétale  Pommes rissolées  Yaourt fermier du Lot  Fruit	FERMÉ	

La Secrétaire Générale d'EPLÉ



A. LAFARGUE

Le Principal



F. YERNAUX