

MENU DU 11 AU 15 MAI 2026

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

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio »

	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	Salad'bar BIO Pâtes à la bolognaise Fromage AOP et/ou Bio Fruit	Salad'bar bio Poisson pané / alternative végétale Petits pois Yaourt fermier bio Fruit	Salad'bar bio Steack / alternative végétale Pommes de terre sautées Fromage AOP et/ou bio Compote	FERIÉ	FERMÉ
DINER	Charcuterie fermière du Lot Bœuf braisé / alternative végétale Pommes de terre sautées Fromage AOP et/ou Bio Fruit	Salad'bar bio Nouilles soba Crème dessert	FERMÉ	FERIÉ	

La Secrétaire Générale



A. LAFARGUE

Le chef d'établissement



F. YERNAUX