



MENU DU 18 AU 22 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	VENREDI
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	Crêpes au fromage / Salad'bar Rôti de veau / poisson du jour / alternative végétale Brocolis psillés Yaourt fermier du Lot Fruit bio	Salad'bar bio Poisson du jour / alternative végétale Riz pilaf Fromage AOP et/ou bio Compote	Salad'bar bio Omelette aux œufs fermier bio Poêlée de légumes Fromage blanc	Salad'bar Lasagne Fromage AOP et/ ou bio Fruit	Salad'bar Cuisse de poulet fermier du Lot Ratatouille Fromage AOP et/ou bio Pâtisserie bio
DINER	Salad'bar Escalope de dinde / alternative végétale bio Quinoa Fromage AOP et/ ou bio Compote	Salad'bar bio Sauté de bœuf à la Thaï Légumes confits Yaourt fermier du Lot Fruit	Salad'bar bio Poisson pané / alternative végétale Pommes vapeur Fromage AOP et/ ou bio Fruits bio	Œuf cocotte Rougail saucisse / alternative végétale Riz Fromage AOP et/ou bio Pâtisserie	

La Secrétaire Générale



A. LAFARGUE

Le chef d'établissement



F. YERNAUX