

**Menu Semaine du : 18 au 22 mai 2026**

**LUNDI**

*fêtons les Pascal*

SALADE DE POMMES DE  
TERRE LOCALES AUX  
HERBES 

SALAMI ET CONDIMENTS

**MARDI**

*fêtons les Eric*

BUFFET DE SALADES

ESCALOPES DE DINDE

SAUCE MAROILLE

POISSON PANÉ

**MERCREDI**

*fêtons les Yves*

TOMATES VINAIGRETTE

SALADE DE RIZ AU THON

RÔTI DE PORC LOCAL À LA  
MOUTARDE À L'ANCIENNE 

FILET DE POISSON MSC  
PANÉ 

**JEUDI**

*fêtons les Bernardin*

SALAD'BAR

CUISSE DE POULET AU FOUR

POISSON PANÉ

**VENDREDI**

*fêtons les Constantine*

CRÊPE AU FROMAGE

FILET DE HOKI MSC SAUCE  
PROVENCALE 

FRICADELLE

SALSIFIS GRATINÉS

FRITES

MACARONIS

LEGUMES COUSCOUS

RATATOUILLE DU CHEF 

SEMOULE

SALADE

CAROTTES À LA CRÈME


SEMOULE

POTATOES

ASSORTIMENT DE FRUITS  
DE SAISON


GAUFRE LIEGEOISE

ASSORTIMENT DE FRUITS  
DE SAISON

GÂTEAU AUX POMMES DU  
CHEF 

SALADE DE FRUITS DU  
CHEF 

LIEGEOIS CHOCOLAT

CREME AUX OEUFS DU  
CHEF 

ASSORTIMENT DE FRUITS  
DE SAISON

YAOURT NATURE SUCRÉ

\* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

