

*À petit
bon*

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 04/05/2026	BETTERAVES ROUGE/ŒUFS DURS DUO DE RADIS FEUILLETÉ AU JAMBON	TORTELLINIS À LA RICOTTA ET SALADE VERTE PORC AU CARAMEL ET CAROTTES VAPEUR	YAOURT FERMIER PRODUIT LAITIER	FRUIT DE SAISON
MARDI 05/05/2026	TARTE AU FROMAGE FONDS D'ARTICHAUD VINAIGRETTE PAMPLEMOUSSE	RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS DE MADIRAN ET HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE PINTADE AUX CHOUX	FLAN CHOCOLAT PRODUIT LAITIER	FRUIT DE SAISON
MERCREDI 06/05/2026	SALADE VERTE/MAÏS/CROUTONS SARDINE/CITRON ½ LUNE	SAUCISSE DE TOULOUSE ET FLAGEOLETS PETITES SEICHES SÉTOISES ET TOMATES EMMENTAL	SURPRISE DU CHEF PRODUIT LAITIER	COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON
JEUDI 07/05/2026	SAUCISSON ROSETTE TZATZIKI CRÊPE AU FROMAGE	CARBONADE FLAMANDE ET PÂTES MOULES MARINIÈRES ET CÉLÉRI AUX LARDONS	PRODUIT LAITIER GLACE (PETIT POT)	POMME FRUIT DE SAISON
VENDREDI 08/05/2026	<h1>FÉRIÉ</h1>			



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Fait maison



Indic. Géo. protégée

Le proviseur

Stéphan ANGLA



Le Mandataire

Edouard REY