

# Menu du 18 au 22 Mai 2026

L  
U  
N  
D  
I

- Macédoine de légumes, mayo
- Raviolis gratinés
- Yaourt
- Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- Lentilles vinaigrette
- BIO - Gratin de pdt (œufs) et courgettes à l'origan 
- Fromage
- Compote de fruits

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

- BIO - Tomate vinaigrette 
- Sauté de poulet en sauce 
- BIO - Poêlée de légumes
- Yaourt nature sucré *Laiterie de la Voueize*
- Compote de fruits

J  
E  
U  
D  
I

- BIO - Radis, beurre 
- Escalope de dinde à la crème 
- Riz
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- BIO - Carotte râpée 
- Salade composée au surimi  Purée de carotte  
(Concombre, tomates, Tortis, fêta, ciboulette...)
- Fromage à tartiner
- Salade de fruits 

**REPAS FROID**

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.