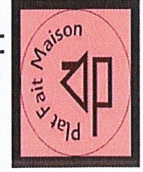


MENU DU 25 AU 29 MAI 2026

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
PETIT- DÉJEUNER			CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN - BEURRE - CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS C E R E A L E S	CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN - BEURRE - CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS C E R E A L E S	CAFÉ AU LAIT - CHOCOLAT PAIN-BEURRE-CONFITURE JUS D'ORANGE OU POMME / FRUITS C E R E A L E S
DÉJEUNER		BUFFET D'ENTRÉES FROIDES SAUTÉ DE BŒUF À LA TOMATE ET OLIVES DOS DE LIEU SAUCE CITRONNÉE CRÈME GALETTE VÉGÉTALE POMME DE TERRE PERSILLÉES PIPERADE HARICOT BLANC TOMATE Pâtisserie ou Fromage blanc	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES VIANDE OU POISSON FÉCULENTS LÉGUMES DIVERS Fromage ou Yaourt Fruit	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES OMELETTE NATURE OMELETTE PÂTES COURGETTES POÊLÉES CAROTTE À LA CRÈME Fromage ou Yaourt Fruit	BUFFET D'ENTRÉES FROIDES SAUCISSE MERGUEZ DARNE DE THON À LA CATALANE BOULE VÉGÉTALE SEMOULE LÉGUMES RATATOUILLE Fromage ou Yaourt Fruit
		GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES	GÔTER POUR LES INTERNES
DÎNER	F E R I É	SALADE BAR ESCALOPE DE POULET FORESTIÈRE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES Fromage ou Yaourt Fruit	SALADE BAR CHILI CON CARNE RIZ PILAF Fromage ou Yaourt Fruit	SALADE BAR FILET MIGNON DE PORC SAUCE AU POIVRE PURÉE Fromage ou Yaourt Fruit	



Menu établi selon un plan alimentaire, pour des raisons d'approvisionnement, le menu peut être modifié.



Le Chef de Cuisine

C. LEFEBVRE

L'Intendante
M.L. SALABERT
Secrétaire Général

La Provisoire
Anne AUCLAIR
Provisoire