





	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrées	1  Radis beurre	 Taboulé à base de semoule BIO		 Salade Bretonne	 Salade de blé BIO
	2				
	3				
Plats	1  Moules façon mouclade	 Crêpe au fromage		 Hachis parmentier  PC	 Cordon bleu de volaille
	2  Blanquette de volaille	 Croque-monsieur *		 Brandade provençale/pois chiches  PC	 Filet de colin d'Alaska MSC meunière
	3  Chili sin carne				 Œufs à la crème
Accompagnement	1  Riz BIO	 Haricots verts en persillade			 Épinards béchamel
	2				
Laitages	1 Petit suisse nature	Buchette mélange à la coupe		Gouda à la coupe	Chanteneige
	2				
	3				
Desserts	1 Piores cuites au cassis	Île flottante		Pastèque BIO	Fraises (sous réserve)
	2			Pomme	Banane
	3				

 Plat végétarien  Origine de nos viandes  Plat sans viande * Plat avec du porc  **PC** Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu BIO

Du 25/05/2026 au 29/05/2026 1 produit bio/jour

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrées	1	 Salade paysanne		 Pastèque	 Ciselée d'iceberg
	2			 Salade fraîcheur	
	3				
Plats	1	 Galette veggie BIO pois tournesol		 Émincé de dinde au paprika	 Sauté de porc colombo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2	 Sauce bolognaise		 Seitan BIO et pois chiches à l'italienne	 Poisson doré au beurre
	3				 Végé façon meunière
Accompagnement	1	jour férié		 Semoule	 Ratatouille
Laitages	1		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Tomme noire	Fromage blanc
	2				
	3				
Desserts	1		Kiwi	Nappé au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (œufs BIO)
	2				
	3				 Pour tous les anniversaires du mois