



~ Mai 2026 ~

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 04/05/26 au 10/05/26	Macaroni Sauce fromagère Fromage à la Coupe AOP  Compote bio  	Salade de boulgour Bio  Jambon cuit au torchon Duo d'Haricots persillées Beignet au sucre		Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage bio Fruit	<u>8 Mai</u> <u>Fête de la victoire</u> <u>1945</u> <u>Férial</u> 
Du 11/05/26 au 17/05/26	Salade de pomme de terre Nugget's de blé Choux-fleur en béchamel Petit suisse bio  	Le Poulet au jus et ses Gnocchis à la Provençale Fromage bio  Liégeois chocolat « HVE » 		<u>Fête de</u> <u>l'Ascension</u>  <u>Férial</u> 	<u>Pont de</u> <u>l'Ascension</u> 
Du 18/05/26 au 24/05/26	Céleri rémoulade Omelette roulée aux herbes Pomme noisette Salade de « Fraises »  et sa crème fouettée 	Pizza napolitaine Rôti de porc à la Forestière Carottes à la ciboulette Flan « HVE » 		Duo de crudités Le Chili sin carné Riz de Camargue  Yaourt bio  	Salade de pâtes bio aux olives  Pavé de hoki sauce vierge  « Légumes » à la  Méditerranéenne Compote
Du 25/05/26 au 31/05/26	<u>Lundi de Pentecôte</u>  <u>Férial</u> 	Salade de blé bio  Dos de colin rôti aux aromates  Ecrasé de Courgettes au Kiri Pâtisserie		Carottes rappées au jus de citron Sauté de Volaille façon Basquaise Semoule bio  Yaourt « HVE » 	Salade verte Lasagnes au bœuf et aux petits « légumes »  Fromage AOP  Salade de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

