

SEMAINE DU 18 Mai au 22 Mai 2026

	LUNDI 18 Mai	MARDI 19 Mai	MERCREDI 20 Mai	JEUDI 21 Mai	VENDREDI 22 Mai
Entrée	Tomates cerises billes de mozzarella	Salade lentilles	Radis à la croq'au sel	Tapenade olives noires et toast	Houmous pois chiches / toast
	Rillettes de thon maison	Concombre aux olives		Quiche aux trois fromages	Salade cocktail de crevettes et surimi
	Salade verte composée				
	Melon				Pastèque
Plat principal	Omelette à la ciboulette	Rôti de bœuf sauce barbecue	Veg-Lasagnes de légumes du sud au pesto et grana padano	Veg-Tomate farcie provençale	Chipolatas
	Saucisse de Toulouse	Filet de lieu sauce aïoli	Assiette viande froide	Tomates farcies à la viande sauce tomate	Filet de colin meunière
Accompagnement	Gnocchi poêlés	Pommes frites allumettes	Tortis tricolores	Riz créole	Purée
	Courgettes sautées	Haricots verts extra fins	Epinards sauce blanche	Champignons frais	Carottes sautées
Fromage /Laitage	Plateau de fromages	Brie	Camembert portions	Saint-nectaire + mini babybel	Plateau de fromages
	Assortiment de laitages				
Dessert	Clafoutis aux framboises	Fondant au nutella	Coupe aux fraises	Tartelette au chocolat maison	Doony's sucré
	Coupe aux fraises	Coupe aux fraises		Coupe aux fraises	Coupe aux fraises
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
	Pain				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste