



AU MENU

Du **lundi 18 mai 2026** au **vendredi 22 mai 2026**

Menu Italien



- Salade verte BIO aux tomates *Bio*
- Salade de brocolis au parmesan
- Carciofo primaverile (artichaut du printemps)
- Sauté de veau Local Pizzaiolo *Local*
- Cake Mozzarella, pignon & basilic
- Choux Romanesco persillé
- Riz à l'Italienne
- Fromage Gorgonzola
- Corbeille de fruits
- Mousse Citron

MARDI

- Salade verte BIO aux Croutons *Bio*
- Tomates Sauce vinaigrette
- Radis frais & beurre
- Brandade de morue
- Nuggets Végétale BIO & sauce Béarnaise *Bio*
- Poêlée Ratatouille
- Plateau de fromages BIO Local *Local & bio*
- Corbeille de fruits



- Salade verte Mêlée aux oeufs durs
- Salade de concombre allemande
- Carottes Rapée BIO à la Bavaroise *Bio*
- Currywurst (saucisses au curry)
- Carré de seitan
- Chou vert braisé *Bio*
- Kartoffelpüree BIO (Purée de P. de terre)
- Plateau de fromages BIO Local *Local & bio*
- Corbeille de fruits
- Strudel aux pommes

VENDREDI

- Salade verte mêlée
- Taboulé BIO *Bio*
- Salade de Lentille et Pois chiche BIO *Bio*
- Pané Fromager
- Clafoutis aux légumes
- Carottes BIO Local façon Vichy *Local & bio*
- Petit épeautre BIO Local *Local & bio*
- Plateau de fromages BIO Local *Local & bio*
- Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

