



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**  
18/05/2026

**MARDI**  
19/05/2026



**JEUDI**  
21/05/2026

**VENDREDI**  
22/05/2026



Crêpe fromage Œuf bio mayonnaise Salade verte bio	Tomate bio vinaigrette Bio carottes râpées aux raisins Salade verte bio	Concombre bio tzatziki Chou rouge maïs bio & féta vinaigrette Salade verte bio	Taboulé aux légumes bio Salade de lentilles bio Salade verte bio
Curry de patates douces lentilles corail Dos de colin sauce niçoise	Bio croque tofu emmental Sauté de porc bio sauce à l'estragon	Moussaka végétarienne Stifado de bœuf (petits oignons)	Egrené de pois bio sauce crème champignons Omelette bio au fromage
Semoule bio aux épices Courgettes bio au curry	Haricots blancs bio cuisinés Trio de légumes bio	Coquillettes bio à la tomate Tourlou (ratatouille bio)	Pommes de terre bio rôties au paprika Choux fleurs bio persillés
Fromage blanc nature bio + sucre Cantal	Yaourt bio aromatisé Camembert bio	Yaourt nature bio + sucre Tomme bio	Yaourt bio aromatisé Saint Nectaire
Bio crème dessert caramel Milk shake fruits rouges Corbeille de fruits bio	Cerises Salade de fruits frais bio Corbeille de fruits bio	Cake amandes citron Tarte aux pralines Corbeille de fruits bio	Fraises Banane coulis chocolat Corbeille de fruits bio

## LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Filière Marine Engagée
- Plat Végétarien
- Viande Française
- Fabriqué à la cuisine centrale