

Du lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Carottes râpées  Terrine de poisson <i>(Allergènes : poisson, oeuf, lactose)</i> Carri de porc réunionnais <i>(Allergènes : tomate, lactose)</i> Riz  Carri de lentilles  <i>(Allergène : tomate)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Tarte nid d'abeilles <i>(Allergènes : gluten, oeuf, lactose)</i>	Boulgour, ananas, poivron et curry <i>(Allergènes : gluten, ananas)</i> Tomate à la vinaigrette <i>(Allergène : tomate)</i> Hachis parmentier <i>(Allergène : lactose)</i> Salade verte Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruit frais	Petits pois, maïs, avocat façon tex-mex Calmar à la romaine <i>(Allergènes : gluten, lactose)</i> Sauce tartare maison <i>(Allergènes : œuf, moutarde)</i> Haricots verts  <i>(Allergène : lactose)</i> Boulgour  <i>(Allergène : gluten)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Crème catalane <i>(Allergène : lactose)</i>	Riz aux légumes et au pomeles Pâtes aux pois chiche HVE Sauce napolitaine au pesto <i>(Allergènes : lactose, céleri, tomate)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruit frais

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale
C. MELEARD

L'Infirmière
C. HAMON

La Gestionnaire
L. FOUERE

