

*Du lundi 19 au 23 mai 2025*

Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Melon ou pastèque	Salade de pois chiches à l'orientale	Artichaut vinaigrette	Salade de riz, jambon, ananas, et pomme verte <i>(Allergène : ananas)</i>
Brochette de dinde	Concombre et fêta <i>(Allergène : lactose)</i>	Marée du jour <i>(Allergène : poisson)</i>	Steak haché
Riz à la catalane	Omelette au fromage <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i>	Sauce escabèche <i>(Allergènes : sulfites, tomate)</i>	Frites
Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Ratatouille  <i>(Allergène : tomate)</i>	Boullgour  <i>(Allergène : gluten)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>
Fruits frais	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i>	Fruit frais
	Liégeois  <i>(Allergène : lactose)</i>	Gâteau basque <i>(Allergènes : lactose, œuf, gluten)</i>	

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

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

