





MENUS DU 4 au 7 MAI 2026



Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Tomates basilic		Salade de lentilles	 	Céleri/Carotte en rémoulade		
	Steak hâché de bœuf fermier		Nugget's végétariens		Paupiette de saumon, sauce ciboulette		
	Gratin de courgettes /pommes de terre		Printanière de légumes		Pâtes		
	Tomme de vache bio		Fromage portion bio ou 6 de Savoie		Tomme blanche		
	Pomme rouge	 	Tartelette fraises		Bâtonnet vanille		

	BIO		FAIT MAISON
	LOCAL		DE SAISON

L'Adjointe Gestionnaire, N.GACQUER La Principale, V. DE GAYFFIER Le Cuisinier, J. PAPON



