














# Semaine 21 du : lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

| lundi 18 mai 2026   | mardi 19 mai 2026   | mercredi 20 mai 2026   | jeudi 21 mai 2026  | vendredi 22 mai 2026   |
|---|---|--|--|--|
| <b>COMME CHEZ MAMIE</b>   | <b>COMME CHEZ MAMIE</b>   | <b>PARTONS EN VOYAGE</b>   | <b>PARTONS EN VOYAGE</b>   | <b>LES CLASSIQUES</b>  |
| Mini roulé au fromage<br>"Pierre Clot"  | Concombres BIO &<br>sauce crème aneth   | Taboulé (*semoule BIO)   | Salade verte & vinaigrette   | Haricots verts BIO, œuf dur,<br>oignons rissolés vinaigrette |
| Sauté de veau* façon marenco<br>(*Français)    | Chipolata* (*porc Français)<br>"Challonges"   | Sauté de dinde* au curry<br>(*Française)  |  croutons<br> maïs<br>Tortilla  | Gratin de poissons   |
| <b>Pané végétal</b>   | <i>Merguez</i><br><i>Filet de poisson sauce oseille</i>   | <i>Falafel &amp; sauce fromage blanc ciboulette</i>  |  |  |
| <b>Choux-fleur BIO</b>  | Purée de pommes de terre  | <b>Carottes BIO</b>  | Ratatouille fraîche  | <b>Riz BIO</b> façon pilaf                                   |
| Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"<br>  | Cantal jeune AOP   | St Nectaire AOP                           | Fromage fondu type fripon  | Fromage frais nature sucré                                   |
| Kiwi (sous réserve)   | Compote de <b>pommes BIO</b><br>"Thomas le prince"   | Banane   | <b>Gâteau d'anniversaire chocolat framboise</b><br>   | Fraises & sucre  |
| Pain  | Pain  | Pain   | Pain   | Pain   |

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS