



MENU DU 04 MAI AU 08 MAI 2026

Déjeuner

Dîner

LUNDI	<p>Jambon de pays/ Macédoine de légumes (œufs,moutarde)</p> <p>Cuisse de poulet rôtie du Gers</p> <p>Petit pois paysanne (lait)</p> <p>Mousse au chocolat (lait,œufs)</p>	<p>Asperges vinaigrette</p> <p>Brochette de dinde</p> <p>Pâtes au beurre (lait)</p> <p>Flan maison(lait,œufs)</p>
MARDI	<p>Coleslaw bio(œufs,moutarde,cèleri) /Carottes rapées (sulfites)</p> <p>Saucisse local</p> <p>Lentilles bio local</p> <p>Fruits de saison bio</p>	<p>Crêpes au fromage (lait,œuf)</p> <p>Cordon bleu (lait)</p> <p>Courgettes à l'espagnole</p> <p>Tarte aux fruits (lait)</p>
MERCREDI	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Concombre à la menthe (lait)</p> <p>Lasagnes végétales (lait,sulfites)</p> <p>Fraises aux sucre</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Fish and chips (poisson)</p> <p>Haricots verts persillés (lait)</p> <p>Chou à la crème (lait,œufs)</p>
JEUDI	<p>Salade aux lardons</p> <p>Escalope de dinde sauce chasseur</p> <p>Frites fraîches bio Poêlée de légumes (lait)</p> <p>Yaourt St-médard bio/local (lait)</p>	
 VENDREDI	<p>FERIE</p>	

Le Chef Cuisinier
Marc DANGLA

