

# MENU

MARDI : ENGLISH/DEUTSCH DAY : 6ÈME

DU LUNDI 04 AU JEUDI 07 MAI 2026

A chaque repas est proposé en entrée de la salade verte et en dessert un fruit

Ce qu'un repas doit comporter :

Crudités pour l'apport de vitamines et de fibres

Protéines : viande, œuf, poisson ou végétales

Laitages pour l'apport en calcium

Féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)

Légumes ou fruits cuits (fibres et vitamines)

**A limiter :**

Huile, beurre, matières grasses ; Sel

(vinaigrette, mayonnaise, jus, sauce)

Sucettes, ketchup

Produits sucrés (l'énergie immédiate, sucre rapide)

**LOCAL :**

Pain bio T80 (Boulangerie Chalaphy - LTA)

Saint-Nectaire (GAEC Vallée du Burandou - LTA)

Fromage blanc (Coeur de Fermier - Gelles)

Plat fait maison ☺

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		Tartine fromagère «maison» Paupiette de veau forestière Duo de haricots Fraises à la chantilly	goûter	Végétarien Omelette «maison» Pâtes Laitage - Fruit
MARDI	Buffet varié	Végétarien Salade verte Pâté aux pommes de terre «maison» Laitage - Compote	goûter	Escalope de dinde Ratatouille « maison » Laitage - Beignet
MERCREDI	Buffet varié	Buffet d'entrées Brochette de volaille Gratin de choux Fromage blanc sur coulis	goûter	Quenelles en sauce Blé Laitage - Fruit
JEUDI	Buffet varié	Buffet d'entrées Filet de poisson en sauce Riz Laitage - Fruit		
VENDREDI		Féié		

Le Chef de cuisine,  
C. MONTEIX

La Gestionnaire,  
C. CARPENTIER

Vu, Le Principal,  
L. BOUANGY

