

MENU

DU MARDI 26 AU VENDREDI 29 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)

Plat fait maison 合

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		Férié		
MARDI		<u>Croque Auvergnat « maison »</u> <u>Bœuf / carottes « maison »</u> Laitage - Fruit	goûter	<u>Paupiette de dinde en sauce</u> Riz Laitage - Fruit
MERCREDI	Buffet varié	<u>Végétarien</u> <u>Buffet d'entrées</u> <u>Spaghettis à la</u> <u>bolognaise végétarienne « maison »</u> Laitage - Fruit	goûter	<u>Végétarien</u> <u>Salade composée</u> Laitage <u>Crêpes « maison »</u>
JEUDI	Buffet varié	<u>Buffet d'entrées</u> <u>Escalope de dinde</u> Petits pois Laitage - Fraises	goûter	<u>Merguez - Semoule</u> Laitage - Fruit
VENDREDI	Buffet varié	<u>Salade verte</u> <u>Brandade de morue « maison »</u> Laitage - Compote		

Le Chef de cuisine,
C. MONTEIX

La Gestionnaire,
C. CARPENTIER

Vu, Le Principal,
L. BOSAZIZ

