

**SEMAINE 9**  
**MENU SEMAINE N°21**  
**DU LUNDI 18 MAI 2026 AU DIMANCHE 24 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Bar à crudités	<b>Betterave crue râpée</b>	<b>Champignons vinaigrette</b>	<b>Choux blanc curry et raisin</b> <small>ARACHIDES, LAIT (LACTOSE),</small>	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <small>ARACHIDES, LAIT (LACTOSE),</small>	<b>Taboulé de choux fleur</b>
Bar à crudités	<b>Salade composée</b>	<b>Salade de haricots verts au gruyère</b>	<b>Salade de tomates basilic</b>	<b>Salade de riz aux petits pois</b>	<b>Salade de fèves maison</b>
Bar à crudités	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade grecque feta</b>
Plat protidique	<b>Côte de porc charcutière</b> <small>CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE),</small>	<b>Carbonade Flamande</b>	<b>Boulettes de boeuf à la tomate</b>	<b>Râble de lapin à la flamande</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b>
Plat protidique	<b>Dos de cabillaud sauce ciboulette</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Poisson frais</b> <small>CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSON</small>	<b>Filet de merlu tapenade</b>	<b>Poisson frais</b> <small>CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSON</small>	<b>Filet de lieu noir au citron</b>
Plat protidique	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>
Féculents ou Légumes cuits	<b>Purée</b>	<b>Riz safrané</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Mélange 5 céréales</b> <small>GLUTEN</small>	<b>Pommes grenailles persillées</b>	<b>Ebly et petits pois</b>
Féculents ou Légumes cuits	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Panais braisés</b>	<b>Haricots beurre persillés</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Fenouil braisé</b>	<b>Salsifis persillade</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Féculents ou Légumes cuits	<b>Jardinière de légumes</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Poêlée de légumes créative</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Poêlée méridionale</b>	<b>Poêlée de légumes grillés</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Carottes Vichy</b> <small>CÉLÉRI, LAIT (LACTOSE), SULFITES</small>
Produit laitier	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
Dessert	<b>Salade de fruit frais</b>	<b>Beignet chocolat noisette</b> <small>ARACHIDES, FRUITS A COQUE,</small>	<b>Dessert maison</b>	<b>Crumble pomme et fruits rouges</b> <small>FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Paris Brest</b>
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>
Entrée	<b>Choux fleurs vinaigrette</b>	<b>Salade de chou au coriandre</b>	<b>Salade de riz vigneronne</b>	<b>Oeufs durs ciboulette</b> <small>ARACHIDES, LAIT (LACTOSE),</small>	
Entrée	<b>Salade composée</b>	<b>Salade composée</b>	<b>Salade composée</b>	<b>Salade composée</b>	
Plat protidique	<b>Blanquette de veau</b> <small>CÉLÉRI, LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Sauce carbonara</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Jambon braisé</b>	<b>Raviolis végé à l'aubergine</b>	
Plat protidique	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>	<b>Poisson frais</b>	<b>Filet de hoki</b> <small>POISSON</small>	<b>Poisson frais</b>	
Plat protidique	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>	<b>Plat végétarien</b>		
Féculents ou Légumes cuits	<b>Gnocchis à la tomate</b>	<b>Pâtes au beurre</b> <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Boulgour aux légumes</b>		
Féculents ou Légumes cuits	<b>Poêlée de légumes</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Chou Romaneco</b>	<b>Epinards au lait de coco</b>	<b>Poêlée méridionale</b>	
Produit laitier	<b>Fromage individuel assortiment Viennois au chocolat</b> <small>LAIT (LACTOSE)</small>	<b>Fromage individuel assortiment Crème dessert caramel</b>	<b>Fromage individuel assortiment Compote de pommes</b>	<b>Fromage individuel assortiment Assortiment de yaourts</b>	
Dessert					

**Signature fournisseur/adjoint gestionnaire**



**SEMAINE 9**  
**MENU SEMAINE N°21**  
**DU LUNDI 18 MAI 2026 AU DIMANCHE 24 MAI 2026**