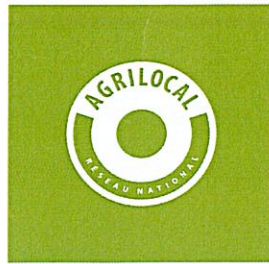


Menus du 18 au 22 mai 2026

SEMAINE AGRILocal DES FROMAGES AOP D'Auvergne

Lundi 18 mai

☞ Betterave / Maïs
☞ Encornets à la Provençale
Riz
☞ Salers AOP
Fruit de saison



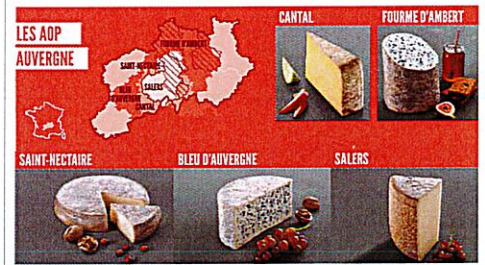
Mardi 19 mai

☞ Salade composée
☞ Bœuf Bourguignon
☞ Haricots beurre
☞ St Nectaire AOP
Gâteau sec



Mercredi 20 mai

☞ Rilette
☞ Émincé de dinde
☞ Pommes Grenaille
☞ Fromage / yaourt
☞ Salade de Poire, noix et Bleu d'Auvergne AOP



Jeudi 21 mai

☞ Pizza au Cantal AOP
☞ Saucisse de Toulouse
☞ Courgettes poêlées
☞ Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Vendredi 22 mai
(Bio et Végétarien)

☞ Salade de lentilles
☞ Macaronis sauce Fourme ou sauce tomate
☞ Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison ☞

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local ☞



Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Sylvie BONNEMOY