



# AU MENU DES GRANDS

MOIS :  
Mai 2026

SEMAINE :  
18/05 au 22/05

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

\*Produit bio ou local  
\*Menu végétarien  
\*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Macédoine de légumes vinaigrette	Pissaladière	Salade de maïs nain et poivrons	Tomate mozzarella	Chou-fleur Vinaigrette
Plat protidique	Carbonara Cabillaud à la crème	Pavé de saumon sauce Aurore	Cuisse de canette Au citron Plie au citron	Parmentier de pois cassés aux épinards et oignons confits	Filet de merlu Sauce dijonnaise
Garniture	Coquillettes	Pois mange tout	Blé	Salade	Semoule aux petits légumes
Fromage et Dessert	Ananas rôti MG : pomme rôti	Kiwi MG : banane	Segments d'orange	Crumble à la rhubarbe MG : crumble à la pomme	Crème mousseline
Goûter	Compote pomme Laitage Boudoirs	Compote pomme pruneau Laitage Gâteau aux poires (maison)	Compote pomme Laitage Chouquette (maison)	Salade de fruits frais Laitages Tartine de pain à la confiture	Compote p. cannelle MG : compote p. poire Laitage Crêpe (maison)