



# AU MENU DES GRANDS

**MOIS :**  
Mai 2026

**SEMAINE :**  
25/05 au 29/05

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	/	Betteraves rouges Vinaigrette à la framboise	Gaspacho	Cake au fromage	Artichaut ravigote
Plat protidique	Férié	Cuisse de poulet forestière Cabillaud sauce forestière	Falafel	PIQUE NIQUE Sandwich à la rilette de saumon	Filet de lieu au beurre blanc
Garniture	/	Pois cassés	Haricots rouges au pesto	Chips	Purée de courgettes
Fromage et Dessert	/	Pomme	Fruits secs (Abricots / dattes)	Melon	Pastèque
Goûter	/	Compote p. kiwi MG : compote p. banane Laitage Tartine de pain beurre / chocolat	Compote pomme Laitage Gaufre (maison)	Compote pomme poire Laitage Pain perdu (maison)	Compote pomme banane Tartine de pain Beurre / tomme grise