

























MENU DE LA SEMAINE

18-mai-26
22/05/2026

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
 quiche lorraine	  salade printanière		  concombre mozza	 salade de tomate
 emincé de colin	 omelette fromage		  chili con carnée ou chili végété	  saucisse
 haricot plat quinoa	 coquille		 riz	  gratin de courgette
 fromage de chèvre				 saint paulin
 pomme 	 purée de fruit		 ile flottante	 brugnon

 Viandes, Poissons, Œufs

 Légumes, Fruits

 Produits sucrés

 Produits laitiers

 Féculents

 Matières grasses



Les menus sont équilibrés et analysés par une diététicienne mandatée par le Conseil Départemental.

Ils sont établis en respectant un équilibre alimentaire sur 20 jours.

Les fruits sont choisis en fonction de la saisonnalité et de leur disponibilité.

Le service restauration peut être amené à faire des modifications de menu selon les arrivages des produits.

Pour la crèche, certains aliments seront adaptés à l'âge des enfants. (Réf/PNNS/GEMRCN)