

Semaine du 18 au 22 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VÉGÉTARIEN	X		X		X
COLLATION	Fruits - Compote - Eau				
MIDI	Salade verte Couscous végétarien (Pois chiches, lentilles, oignon, carotte, poivron, courgette, ail) Sauce tomate Framboise	Salade de tomate Filet de saumon Sauce aneth Riz complet Epinard Pomme Golden	Salade Batavia Tofu méditerranéen Sauce provençale Blé gourmand Carotte Salade de fruits	Salade de concombre Emincé de poulet à la moutarde Pomme de terre rôtie Haricots verts Yogourt nature	Salade de Soissons Tortellini au pesto rosso Sauce basilic Gruyère râpé Brocoli Sorbet
GOÛTER	Pain de seigle Fromage de chèvre Fruit	Galette de maïs Lait chocolaté Fruit	Pain au lait Confiture Lait Fruit	Pain aux céréales Dips de carotte Fromage à tartiner	Pain paysan Brie Fruit
MIDI BÉBÉ <i>Substituts disponibles : Boullgour, fenouil</i>	Bœuf Courgette Semoule	Saumon Epinard Riz	Œuf Carotte Blé	Poulet Haricots verts Pomme de terre	Dinde Brocoli Pates
GOÛTER BÉBÉ	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers.



Les aliments marqués d'un point • sont des aliments GRTA



en fonction de la disponibilité des fournisseurs. Issus de l'agriculture biologique