

# Menu du 18 mai au 22 mai

**Légende:**  **PRODUIT BIO**  **PRODUIT RÉGIONAL**  
 **CUISINES PAR NOS CHEFS**  **PRODUIT LABELLISÉ**  **PRODUIT PÊCHE DURABLE**

Lundi 18 mai

Pâté de campagne et cornichon

Sauté de porc  
Sauce dijonnaise

Carottes CE2 au thym

Suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 19 mai

Chou fleur CE2  
façon cocktail

Garniture fajitas  
(égréné végétal  
BIO

et régional)

Wrap (galette)

Tomme grise

Liégeois vanille

Mercredi 20 mai

Voir menu ALSH

Jeudi 21 mai

**SOUS L'OcéAN**



Tortues marines  
(concombres au  
fromage blanc  
et ciboulette)

Marmite du  
Capitaine

Vagues dorées  
(Riz BIO pilaf jaune)

Rocher d'écume  
(Fromage de chèvre  
frais)

Trésor des lagons  
(Cake aux pépites  
de chocolat)



Vendredi 22 mai

Mélange de fusilli  
BIO

et tomates au  
basilic

Boulettes au boeuf  
Sauce façon tajine

Epinars béchamel

Yaourt aromatisé  
régional

Fruit de saison

Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France