

# MENUS





**DU  
AU**

**lundi 25 mai 2026  
vendredi 29 mai 2026**

**SEMAINE 22**

(Plan alimentaire semaine 3)

Allergènes

<b>LUNDI</b>  25/05/2026	Ou	Férié			
<b>MARDI</b>  26/05/2026	Ou	Macédoine de légumes Cèleri rémoulade Boulettes de bœuf Truffade Emmental/Yaourt nature Fruits			
<b>MERCREDI</b>  27/05/2026		Feuilleté au fromage Escalope de dinde Poêlée de légumes Brie Flan vanille			
<b>JEUDI</b>  28/05/2026	Ou	Salade verte vinaigrette Carottes rapées aux fruits secs Spaghetti bolognaise Pierrefortais/ Yaourt nature Fruits			
<b>VENDREDI</b>  29/05/2026	Ou	Gaspacho de tomates Concombre sauce basilic et huile d'olive Braisé de bœuf à la provençale Petits pois Brie Fromage blanc confiture de fraise			


Allergènes




 <b>PLAT DU JOUR</b>	 <b>PRODUIT LOCAL</b>	 <b>PRODUIT DE SAISON</b>	 <b>AGRICULTURE BIO</b>
---	---	--	---


Inversion plan alimentaire : aucune

**Le Cuisinier : Philippe MAGNE  
Le Principal : Gilles MARRET**

 Arachide

 Céleri

 Crustacé

 Fruits a coques

 Lait


 Lupins




 Mollusque


 Moutarde

 Œufs

 Poissons

 Sésame

 Soja

 Sufites

 Gluten