











Menu du 18 au 22 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Haricots verts bio en salade 10,12  Filet de colin à l'estragon 1,7 Ebiy bio créole 7  Fraises	Pommes de terre en salade 10,12 Omelette au gruyère 3,7 Epinards branches bio à la crème 7 Bananes	Carottes rapées 10,12 Sauté d'agneau FR catalane  Flageolets au jus 7 Pommes	Betteraves en salade 10,12  Blanquette de dinde FR 1,7,9  Riz bio pilaf  Ananas 	Aubergines gratinées à la tomate 7 Coquillettes bio au beurre 1,7  Oranges
Gouter	Galettes bretonnes 1,3 Petits suisses Bananes	Biscottes 1 Fromage blanc bio Compote 	Yaourts nature 7 Gâteau maison 1,3	Semoule au lait Bio 1,7  Compote 	Flûtes 1 Chocolat Yaourts nature bio
Bébé	Colin poché 4 Purée de haricots verts Polenta bio 1 	Œufs durs mixés 3 Purée de pommes de terre Purée d'épinards	Agneau poché Purée de potiron Semoule 1	Dinde pochée Purée de carottes Polenta bio 1 	Purée de courgettes Floraline 1

Liste des allergènes



Provenance des viandes :

Bœuf / veau : Hautes-Alpes ou France

Porc : Hautes-Alpes

Agneau : Hautes-Alpes ou France

Volaille : France

