




Menu de la semaine du 11/05 au 15/05/2026



Lundi 11



Entrée

RADIS BEURRE 
MACEDOINE MAYONNAISE

Plat

 PENNES RIGATE A LA
CARBONARA (PORC) 
FILET DE COLIN SAUCE CURRY 
(POISSON)

 PENNE REGATE AVEC BEURRE
ET FROMAGE 
Fromage




 YAOURT A LA FRAISE
YAOURT A LA VANILLE 

Dessert




 FRUIT DE SAISON* 

Mardi 12

Entrée



 POMELOS 
MELON JAUNE 

Plat

 ESTOUFFADE DE BOEUF A
LA PROVENCALE 
BRUSCHETTA AUX 
4 FROMAGES

 SEMOULE 

Dessert

 CREME DESSERT AU
CHOCOLAT
 FLAN VANILLE/ CARAMEL

Jeudi 14

Vendredi 15



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits bruts ou peu transformés