

	S19 Du 04 au 8 Mai 2026	S20 Du 11 au 15 Mai 2026	S21 Du 18 au 22 Mai 2026	S18 Du 25 au 29 Mai 2026
LUNDI	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Tortellini provençale bio</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Carottes aux herbes</p> <p>Yaourt fermier vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade napolé</p> <p>Cari de Poulet bio</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Jour Férié</p>
MARDI	<p>Salade de riz arlequin vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf bio sauce barbecue</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Le Carré Président</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade pastorelle</p> <p>Sauté de veau sauce tex mex</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Livarot AOP (coupe)</p> <p>Purée de fruit bio</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Yaourt fermier nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Parmentier de lentilles (Plat complet)</p> <p>Yaourt fermier nature bio et sucre</p> <p>Muffin nature aux pépites de chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade iceberg</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Carré bio du Trièves (coupe)</p> <p>Clafoutis à la fleur d'oranger</p>	<p>Jour Férié</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Gnocchis à l'italienne</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Glace bâtonnet vanille chocolat</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Crème chocolat</p>
VENDREDI	<p>Jour Férié</p>	<p>Jour Férié</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Riz</p> <p>Tartare nature</p> <p>Purée de fruits du chef</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Suisse aux fruits bio</p> <p>Fruit</p>

Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.

Légende

	Labels (Egalim) AOP, AOC, IGP, CE2, HVE, RUP, Label rouge...
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Filière marine engagée

	Viande Française
	Produit local / circuit court
	Produit fermier
	Recette du Chef

* Présence de porc



La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes. On distingue 3 types de denrées alimentaires :

- les **céréales** : blé, riz, avoine et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, etc ...
- les **légumes secs** : haricots blancs, lentilles, ...
- les **pommes de terre et autres tubercules** (panais, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ...

Ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie tout au long de la journée.

Les groupes d'aliments :



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.