









Semaine 21









Du 18 au 22 mai 2026

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 Menu végétarien
Macdoine de légumes mayonnaise --- Colin sauce tomate Riz 3 saveurs --- Emmental Banane	Salade verte maïs et dés de fromage --- Sauté de boeuf   Boulgour --- Yaourt fermier citron 	Tomates vinaigrette --- Jambon braisé Pois cassés   --- Yaourt fermier vanille 	Concombres à la crème --- Riz IGP cantonais végétarien  --- Gâteau 

Sous réserve de disponibilité des produits

Semaine 22

Du 25 au 29 mai 2026

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29 Menu végétarien
FÉRIÉ	Rosette --- Colin Epinards  à la crème --- Petits suisses aux fruits	Carottes râpées --- Porc   à la moutarde Petits pois  --- Yaourt fermier abricot 	Melon --- Pâtes  au pesto  --- Yaourt fermier sucré 

Sous réserve de disponibilité des produits

Pain : **boulangerie « L'Atelier des gourmets » Frontenay Rohan-Rohan**
(Lundi, Mardi, Vendredi)

Yaourts Fermiers « **La Ferme de la Coudre** » Dœuil Sur Le Mignon

Les viandes de porc, volaille, veau et bœuf sont d'origine Française

Pain Bio « La boulange du Coin » (le jeudi)

Pâtes et farine BIO « Les Pâtes d'Ici de Là » St Léger de la Martinière

Viande de Bœuf et Veau BIO « La Ferme de la Solive » Granzay-Gript

Viande de Porc Bio « SCEA Biteau Ollereau » de Frontenay R-R

Lentilles vertes et pois cassés BIO « Ferme de Boussetin » Vouillé