

# Menu du 26 au 29 mai 2026

## Mardi 26 mai

Carottes    râpées ou crêpe au fromage  
Cordon bleu  
Pâtes , haricots verts  
Fromage  
Liégeois vanille

## Jeudi 28 mai

Terrine de campagne   ou salade verte    
Saucisses de Toulouse   
Pommes de terre grenaille aux poivrons  « Fait Maison »  
Fromage  
Framboisier  « Fait Maison »

## Vendredi 29 mai

Friand au fromage ou sardine au beurre  
Poisson frais au citron  « Fait Maison »  
Riz cantonnais  « Fait Maison »  
Fromage  
Corbeille de fruits 

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons*

Le principal,  
Rene-Pierre GRONDIN



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

*Fait maison*



L'infirmière

Aurore COCHAIN

*Agriculture biologique*



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

*De saison*

