
















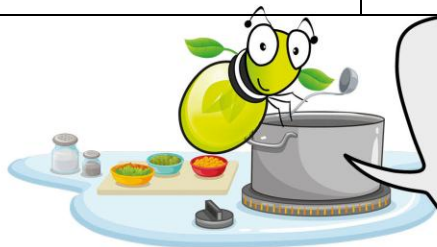


Menu du 4 mai au 8 mai 2026

Lundi 4 mai 	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Céleri  Œufs durs sauce tomate Pâtes  Yaourt fermier  	Salade de haricots verts  Médallion de poulet curry coco Riz Thaï Camembert  Fruit frais	Crêpe au fromage Pavé de saumon  Brocolis  et carottes  Fruit frais	Feuilleté emmental Emincé de bœuf  Chou-fleur  Fruit frais	F E R I E  8 MAI ANNIVERSAIRE DE LA VICTOIRE DU 8 MAI 1945
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain  compote 	Pain  pâte à tartiner	Pain  confiture	Biscuits fruit au sirop



Bonjour ! Le riz Thaï ou riz parfumé de Thaïlande est aussi nommé « riz Jasmin » pour son parfum fleuri. Son grain long et fin est tendre et légèrement collant après sa cuisson. Il se marie parfaitement avec une sauce au curry. Excellent en riz cantonnais, il accompagne à merveille vos plats exotiques à base de coco, d'ananas...

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay