

## MENU DU 20 AVRIL AU 29 MAI 2026

### LES CINQ CONTINENTS

<b>LUNDI 20 AVRIL</b>	<b>MARDI 21 AVRIL</b>		<b>JEUDI 23 AVRIL</b>	<b> VENDREDI 24 AVRIL</b>
Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Boulettes de bœuf Lentilles <b>IGP</b> *** Compote de poire <b>HVE</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> au citron Hauts de cuisse de poulet ' <i>Fermiers Landais</i> ' Macaronis <b>BIO</b> Brocolis <b>BIO</b> Edam		<i>SALADE KACHUMBARI</i> <i>JOLLOF DE POISSON MSC</i> Riz <b>BIO</b> *** <i>GATEAU A LA BANANE IGP CONGOLAISE</i>	Salade de blé <b>BIO</b> Tortilla de pomme de terre Haricots beurre <b>CE2</b> *** Yaourt <b>BIO</b> à la vanille ' <i>Cazaubon</i> '
<b>LUNDI 27 AVRIL</b>	<b>MARDI 28 AVRIL</b>		<b>JEUDI 30 AVRIL</b>	<b> VENDREDI 01 MAI</b>
Salade verte, olives, courgettes, radis noir Poisson frit <b>MSC</b> Mafaldine <b>BIO</b> ' <i>Euskal Pastak</i> ' *** Fruit de saison	<i>SALADE DE PASTEQUE SUD AFRICAINE</i> YASSA Semoule <b>BIO</b> Marocaine *** DEGUE		Œuf dur <b>plein air</b> mayonnaise Galette aux épinards Gratin de pomme de terre *** Compote de pomme <b>BIO</b>	Fête du travail
<b>LUNDI 04 MAI</b>	<b>MARDI 05 MAI</b>		<b>JEUDI 07 MAI</b>	<b> VENDREDI 08 MAI</b>
Macédoine de légumes Lomo mariné Riz <b>IGP Camargue</b> *** Fruit de saison	Salade de maïs et chèvre Nugget's de blé Courgette <b>BIO</b> à la tomate *** Yaourt nature sucré <b>HVE</b> ' <i>Ximun eta Xabi</i> '		<i>MELBA CETO</i> <i>POISSON MSC SURUWA</i> <i>PUREE DE KUMARA</i> *** <i>PO'E</i>	Armistice
<b>LUNDI 11 MAI</b>	<b>MARDI 12 MAI</b>		<b>JEUDI 14 MAI</b>	<b> VENDREDI 15 MAI</b>
Tomates et olives vertes Albondigas façon amatxi Boulgour <b>BIO</b> *** Crème chocolat <b>Fermier</b> ' <i>Cazaubon</i> '	Pastèque Cordon bleu ' <i>Aldabia</i> ' Pomme de terre grenaille *** Compote pomme vanille <b>HVE</b>		Ascension	
<b>LUNDI 18 MAI</b>	<b>MARDI 19 MAI</b>		<b>JEUDI 21 MAI</b>	<b> VENDREDI 22 MAI</b>
Carottes <b>BIO</b> et céleri rave Cube de poisson <b>MSC</b> aux céréales Coquillettes <b>BIO</b> *** Pomme <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> tzatziki Saucisse de Toulouse ' <i>Maison Montauzer</i> ' Haricots blancs ' <i>Euskal Basseri</i> ' Carottes <b>BIO</b> Glace		<i>HOUMOUS LIBANAIS HVE</i> <i>KABULI PULAO</i> <i>LEGUMES ASIATIQUES</i> *** <i>BUBUR SUMSUM BIO MAISON</i>	Betteraves <b>BIO</b> aux noix Boulettes de légumes Pomme de terre fraîche *** Compote à la pêche <b>HVE</b>
<b>LUNDI 25 MAI</b>	<b>MARDI 26 MAI</b>		<b>JEUDI 28 MAI</b>	<b> VENDREDI 29 MAI</b>
Pentecôte	<i>SAMOUSSA</i> <i>WOK DE POISSON MSC CURRY COCO</i> <i>RIZ THAI MARAGATO</i> *** <i>SAHLAB BIO</i>		*** Crème carbonara Conchiglias <b>BIO</b> ' <i>Euskal Pastak</i> ' Compote de pomme <b>BIO</b> ' <i>Famille Teulet</i> ' Biscuit <b>BIO</b>	Melon Galette de chou-fleur Semoule <b>BIO</b> Ratatouille <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b>