























MENUS SCOLAIRES

du 11 au 15 mai 2026

LUNDI 11/05 	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Salade de betteraves bio et maïs  	Pommes de terre en salade 	Concombre à la bulgare 	FERIE	FERMEE
Ragoût de pois chiche bio au cumin   	Pilon de poulet bio   	Bolognaise au bœuf de Chalosse  		
Semoule bio au beurre 	Carottes parisiennes	Coquillettes bio semi complètes nature et emmental râpé  		
Emmental bio  	Yaourt fermier à la vanille BBC   	Purée pomme pêche bio 		



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
1 : origine UE

