



























MENU DE LA SEMAINE



DU 4 mai 2026

AU 7 mai 2026

	<i>lundi</i>	<i>mardi</i>	<i>jeudi</i>	<i>vendredi</i>
ENTREE	  Friand au fromage	 <u>Repas Anglais</u> Salade coleslaw Concombre crème menthe	  Salade Estivale Salade, champignons, maïs, tomate	Férié
VIANDE	  Poulet Basquaise	 Fish &	  Chili sin et con carné	
LEGUMES	  Haricots plats	 Chips	 riz basmati	
DESSERT	 Tome de vache  fruit	 Muffin aux fruits rouges  Crème Anglaise	 Yaourt fermier  fruit	

produit sucré  viande, poisson, œuf 
 matière grasse  produit laitier  légume, fruit 
 féculent 



Les menus sont équilibrés lorsqu'on retrouve les codes couleurs de chaque catégorie d'aliment.

Menus analysés par Mme Duc
 Diététicienne mandatée par le
 Conseil Départemental de l'Ariège
 Réf : PNNS/GEMRCN