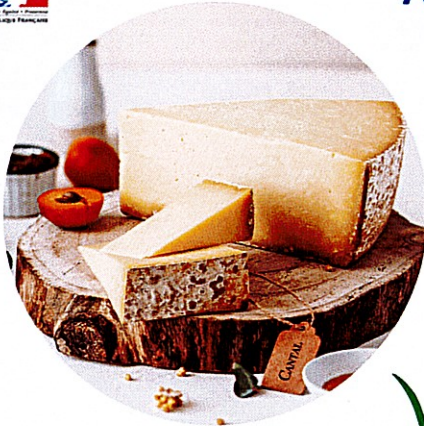


Menu du 18 au 22 mai 2026

AGRILOCAL 63 *Fiers de nos filières*



LUNDI 18 MAI

Salade verte au Cantal et aux croûtons / Avocats / Œufs durs
Rôti de porc ou Quenelle de poisson sauce tomate
Semoule aux légumes
Produit laitier
Fruits de saison



MARDI 19 MAI

Salade de haricots rouges au thon / Betteraves / Salade verte
Rosbeef ou Paupiette de veau sauce à la Fourme d'Ambert
Haricots verts
Produit laitier
Fruits de saison / Pâtisserie



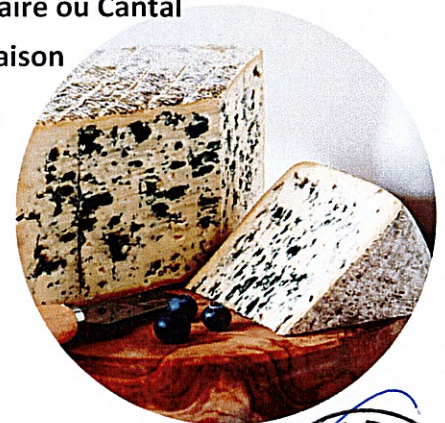
MERCREDI 20 MAI

Tartine de Saint-Nectaire / Salade verte / Salade Niçoise
Cuisse de poulet à l'estragon
Gratin de courgettes
Produit laitier
Fruits de saison



JEUDI 21 MAI

Carottes râpées aux raisin secs / Salade verte
Fish and Chips
Frites
Saint-Nectaire ou Cantal
Fruits de saison



VENDREDI 22 MAI

Salade grecque / Radis beurre / Salade verte
Paëlla maison aux fruits de mer
Bleu d'Auvergne ou Fromage blanc aux fruits rouges
Fruits de saison

Le Chef de cuisine


B. ARNOULT

La Gestionnaire

C. RENARD

La Principale

C. BOUMSSOUAN

 Menu végétarien avec apport suffisant en protéines