

MAI**2026**

Date	Entrée	Plat Principal	Fromage	Dessert
01		FÉRIE		
02				
03				
04	Salade de haricots verts	Rôti de Bœuf (Comtois) / pommes sautées		Yaourt aux fruits bio
05	Crêpe au fromage	Poulet rôti / brocolis bio		Fraises
06	Tapas sardines	Œufs (bio) florentines	Camembert bio	Banane
07	Houmous avec toasts	Gratin de courgettes et pomme de terre / salade	Comté local	Choux Paris Brest
08	Salade de concombres	Filet de Sandre / Risotto au asperges	Tome	Compote pomme cassis
09				
10				
11	Macédoine	Filet de Merlan sauce oseille / boulgour	Port salut	Brugnons
12	Salade de tomate basilic	Chipolatas / ratatouille	Kiri	Tarte rhubarbe
13	salade composée	Beignet de poisson / pommes vapeur	Brie	Crème vanille
14	Salade de riz	Moussaka de lentilles	Comté	Poire chocolat
15	Pâté en croûte	Épaulé d'Agneau ail des ours / flageolet	Cancoillotte	Fraises
16				
17				
18	Taboulé au légumes	Clafoutis au légumes / salade verte	Chèvre bûche bio	Abricots
19	Feuilleté saucisse	Émince de Bœuf aux olives(Comtois) / duo de haricots	Faisselle bio	Myrtilles
20	Radis beurre	Escalope de Dinde sauce crème / potatoes	Comté	Pêche sirop
21	Salade au cœur d'artichaut	Gratin de coquillettes et viandes hachées	Morbier	Salade de fruits frais
22	Salade de Maïs	Poisson pané / courgettes sautées	Munster	Gâteau au chocolat
23				
24				
25	Salade de tomates	Rôti de porc / galettes de pomme de terre(Comtois)	St Paulin	Mirabelle sirop
26	Salade verte	Hamburger / potatoes		Glaces
27	Concombre feta	Filet de Colin citron / épinard		Tartelettes aux fruits
28	Salade de pomme de terre	Sauté de Veau Provençal / ratatouille	Babybel	Pêches
29	Salade mélangées et œuf mimosa	Risotto aux légumes et parmesan		Yaourt fermier bio
30				
31				