










































# Unité de Production Culinaire

## Du lundi 25 mai 2026 Au vendredi 29 mai 2026


Edité le 07/04/2026

José CLEMENT

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
D é j e u n e r	Vacances / férié	Oeuf dur sauce cocktail  Salade de penne à la lyonnaise §  Haricot vert et champignons en salade  Pizza au fromage (x50)	Salade verte locale tomates raisins secs  Concombre Basquonnaise  Champignons sauce Bulgare  Salade d'ébly au Saumon fumé 	Salade locale au poulet et oeuf poché  Salade de chou Chinois et poivron rouge  Coeur de boeuf de région vinaigrette  Navet râpé remoulade 	Salade locale aux oignons frits  Salade Strasbourgeoise §  Melon de Région  Salade de farfalles Marco Polo 
		Couscous Royal  Pesca crock de colin aux 3 céréales (x50) Rôti d'échine de porc au romarin § 	Sauce Carbonara §  Sauce tomate maison  Filet de colin pané au cheddar (x38)	Chipolatas §  Filet de merlu Créole  Fricadelle sauce fromagère (x80) 	Saucisse de Francfort §  Boulettes Thaï coriandre citronnelle (VG)  Pavé de colin à la Provençale MSC (x30) 
		Semoule couscous  Haricots verts persillés 	Spaghettis au beurre + râpé  Chou de Bruxelles 	Pomme de terre frite fr 10/10 (x40) Poelée de légumes Méridionale 	Rizotto au Cantadou Maison Purée de carotte à l'orange 
		Tomme Pyrenées IGP coupe  Fromage frais sur lit de fruits CDF Abricot de Région 	Bleu des Causses AOP coupe  Flan chocolat CDF Orange	Tomme Catalane AOP coupe  Yaourt aux fruits lait entier CDF Fraise de Région 	Emmental Savoie IGP au lait cru coupe  Riz au lait nappé caramel Banane
D î n e r	Vacances / férié	Taboulé d'ébly	Macedoine mayonnaise 	Duo de carotte et celeri mayonnaise 	
		Sauté de dinde à l'italienne  Pomme de terre lamelle persillée 	Boulette de blé au Cantadou curry (VG)  Courgette en gratin + râpé 	Cappelletti 5 fromages + râpé (pc) 	
		Tomme Pyrenées IGP coupe  Liegeois chocolat CDF Kiwi 	Bleu des Causses AOP coupe  Liegeois vanille nappé caramel CDF Nectarine blanche 	Tomme Catalane AOP coupe  Yaourt nature sucré CDF Paris Brest (x36)	

 Fait Maison

 IGP

 Plat alternatif

 Région Occitanie

 AOP

 LAIT CRU

 Aide EU à destination des écoles

 MSC