


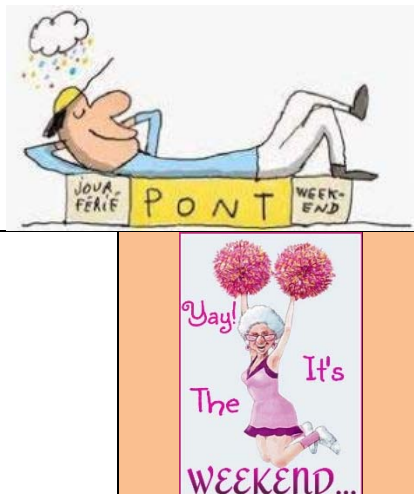




MENUS DE LA SEMAINE DU 11 au 15 MAI 2026

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11 MAI	<p>QUICHE SANS PATE / SALADE CHEVRE ET NOIX / TOMATE ŒUF / BETTERAVE BIO / POIS CHICHE</p> <p>FOIE DE VEAU / POISSON PANE / COTE DE PORC CEREALES / CHOUX FLEURS</p> <p>FRUIT / GAUFFRE</p>	<p>ŒUF MAYO</p> <p>ROTI DE PORC / COURGETTE</p> <p>FRUIT</p>
MARDI 12 MAI	<p>TARTE AU THON / MELON / ENDIVE & JAMBON BLANC / FENOUIL ORANGE / CHARCUTERIE</p> <p>BROCHETTE CURRY / BŒUF BOURGUIGON RIZ / EPINARD</p> <p>FRUIT / TARTE AU CHOCOLAT / PARIS BREST / CREME MONT BLANC</p>	<p>REPAS KIFFANCE NEW YORK STYLE MAC 'N' CHEESE & COOKIE EN DESSERT !</p>  
MERCREDI 13 MAI	<p>SURIMI / TOMATE MAIS / MACEDOINE / POMELOS</p> <p>CERVELAS / POISSON PUREE</p> <p>YAOURT BIO AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES FROMAGE AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES FRUIT BIO AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p> <p>INTERNAT FERME</p>
JEUDI 14 MAI		
VENDREDI 15 MAI		

Menus soumis aux aléas de livraison

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS PEUVENT ETRE CONSULTEES EN DEMANDANT AU PERSONNEL DE LA CANTINE

A Saint-Etienne, jeudi 7 mai 2026

L'Agent Comptable,

A. BERTHOLLET



Le Proviseur,

R. CAMERLENGHI

INGREDIENT EN ROUGE = PRODUIT LOCAL OU BIO OU LABELISE

JOURNEE VERTE = SUGGESTION VEGETARIENNE