

REPAS DORLOTTE MAI 2026

- 18 MOIS / + 18 MOIS

<p>LUNDI 04 MAI Friand au fromage Sauté de veau Petit pois Edam Banane***</p>	<p>LUNDI 11 MAI Champignons à la Grecque Navarin d'agneau Flageolets St-nectaire laitier Poire***</p>	<p>LUNDI 18 MAI Concombre*** Sauté de canard Boulgour Brie de Meaux Crème caramel</p>	<p>LUNDI 25 MAI FÉRIE</p>
<p>MARDI 05 MAI Taboulé*** Sauté de poulet Haricots verts Yaourt nature Pomme***</p>	<p>MARDI 12 MAI Haricots verts en salade Rôti de porc Lentilles corail Petit suisse Confiture</p>	<p>MARDI 19 MAI Lentilles en salade Mélange chou-fleur / pomme de terre gratinés Yaourt nature Fraises***</p>	<p>MARDI 26 MAI Pizza au fromage Nuggets de blé Salsifis Petit suisse Kiwi***</p>
<p>MERCREDI 06 MAI Batavia*** Chipolatas Pomme de terre sauté Comté Kiwi***</p>	<p>MERCREDI 13 MAI Tomate / maïs Ratatouille*** / riz / œufs durs Cantal Compote pomme / abricots</p>	<p>MERCREDI 20 MAI Sardine / citron Galopin de veau Côte de blettes Petit suisse Moelleux au chocolat</p>	<p>MERCREDI 27 MAI Radis*** / beurre Saucisson à cuire Pomme de terre vapeur Reblochon Banane***</p>
<p>JEUDI 07 MAI Radis*** / beurre Lasagne d'épinards Kiri Fraises***</p>	<p>JEUDI 14 MAI FÉRIE</p>	<p>JEUDI 21 MAI Riz en salade Cuisse de poulet Carottes*** Chèvre Compote de pomme</p>	<p>JEUDI 28 MAI Salade de pâte Sauté de porc Carottes vichy*** Yaourt nature Gâteau aux pommes</p>
<p>VENDREDI 08 MAI FÉRIE</p>	<p>VENDREDI 15 MAI FÉRIE</p>	<p>VENDREDI 22 MAI Feuilles de chêne*** Brandade de morue Fourme de Montbrison Fruit sec</p>	<p>VENDREDI 29 MAI Beterave rouge Poisson à l'oseille Ebly Fourme d'Ambert Cocktail de fruit</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP : Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois