














# JEAN XXIII

## Menu du Mardi 26 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Mardi 26 Mai	Menu végétarien Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )  Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>	 Melon  Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>	<b>Rosette</b>  Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b>
Jambon braisé	 Dahl de lentilles corail au lait de coco	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce provençale
 Haricots verts à l'étuvé <b>Macaronis HVE</b>	 Riz <b>IGP</b>	 Ratatouille du chef  Boulgour tomaté
Tomme blanche	Camembert	<b>Cantal AOP</b>
 Coupe de fraises	 Compote de pêches	 Cône glacé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  **Recettes bas carbone**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Bon  
Appétit