
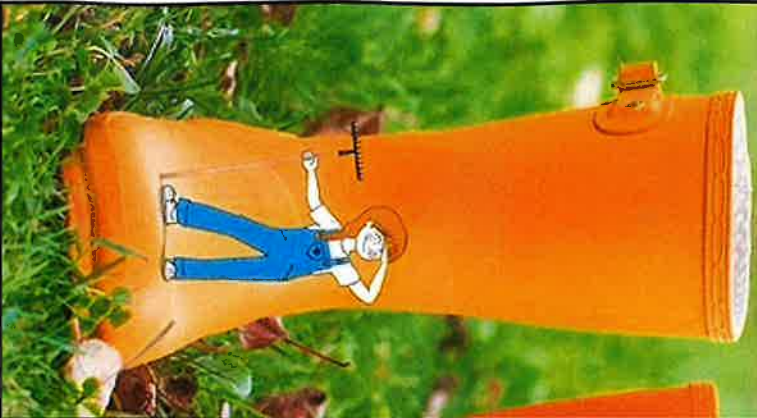



















Sinceny
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menu

 						
Lundi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette au miel</p> <p>Lentilles corail à l'indienne </p> <p>Riz de camargue IGP </p> <p>Montcadi a la coupe</p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Omelette nature avec sauce - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Flageolets cuisinés</p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce paprika</p> <p>/Boulette de lentilles et légumes - Sauce paprika</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Tomme noire IGP (pointe) </p> <p>Compote fraîche pommes Bio rhubarbe </p>	<p>Tomates - Vinaigrette au vinaigre de framboise</p> <p>Paupiette au veau FR  - Sauce échalotes</p> <p>/Paupiette de poisson - Sauce échalotes</p> <p>Gratin de carottes bio et brocolis </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cake à la fleur d'orange </p>	Vendredi	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons</p> <p>/Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Poisson blanc meunière MSC  - , citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane Bio </p>