

MENUS

IMPORTANT: Tous nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, œufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

Merci de nous communiquer si votre enfant doit suivre un PAI.

LUNDI 27 AVRIL AU JEUDI 30 AVRIL 2026

LUNDI					MARDI					JEUDI
Velouté d'asperges				■	Salade verte		■			Taboulé aux pois-chiches, fèves, poivrons, tomates
Colin d'Alaska aux trois céréales	MSC	■			Sauté de poulet aux carottes, navets	VF	■		■	Picoussel
Petit-pois				■	Riz	MSC			■	(galette à base de blettes, oignons, persil)
Fromage			■		Fromage blanc			■		Gratin d'épinards
Fruit		■								Yaourt sucré
PAIN				■	PAIN				■	PAIN



LUNDI 4 MAI AU JEUDI 7 MAI 2026

LUNDI					MARDI					JEUDI
Carottes râpées aux olives noires					Salade verte		■		■	velouté froid de courgette
Burger blé et pois					Rôti de veau aux cœurs de céleri	VF	■		■	Croque monsieur
Lentilles					Purée de pommes de terre				■	Fraises
Compote					Fromage			■		glace
					Salade de fruits		■		■	
PAIN				■	PAIN				■	PAIN



Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

LEGENDE

Protéine Animale		■			
Produits laitiers			■		
Légumes, fruits cuits				■	
Légumes, fruits crus					■
Produits céréaliers					■
Menu Végétarien	■				
Viande Française					VF
Viande Union européenne					UE
Poisson Pêche durable					MSC



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison. La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



= Origine et Fabrication FRANÇAISE.

