

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 11 MAI AU MARDI 12 MAI 2026

LUNDI					MARDI
Salade de haricots verts avec ses crudités					Salade verte, tomates
Gratin de thon aux pommes de terre	MSC				Nuggets végétariens
Yaourt à la vanille					Gratin de poireaux, patates douces
					Mousse au chocolat
PAIN					PAIN



LUNDI 18 MAI AU VENDREDI 22 MAI 2026

LUNDI					MARDI				JEUDI				VENDREDI
Paella	VF				Salade de pâtes au basilic				Salade de tomates, maïs, mozzarella				Salade verte
Petit suisse					Dos de cabillaud à l'huile d'olive	MSC			Pané de sarrasin				Rougail à la saucisse
Fruit					Flan de courgettes				Sauté haricots verts				Petit épeautre
					Fruit				Flamby				Fromage
PAIN					PAIN				PAIN				Glace
													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								
Viande Union européenne								
Poisson Pêche durable								



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.

