

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.

MARDI 26 MAI AU VENDREDI 29 MAI 2026



	MARDI				JEUDI					VENREDI	
	Salade verte				Salade de pommes de terre, tomates, cornichons					Salade Pois chiches, radis	
	Sauté de dinde marengo	VF			Filet de limande meunière	MSC				Gnocchi végétarien	
	Ebly				Poêlée de pois gourmands					Yaourt au fruit	
	Laitage				Fromage						
					Fruit						
	PAIN				PAIN					PAIN	



LUNDI 1 JUIN AU JEUDI 5 JUIN 2026

LUNDI		MARDI			JEUDI					VENREDI	
Salade de haricots rouges, carottes		taboulé			Salade de tomates					salade d'ébly avec ses crudités	
Bouchée à la reine au tofu		Filet de poisson aux herbes de Provence	MSC		Lasagne bolognaise	VF				Rôti de porc	VF
Riz		Haricots beurres			glace					Ratatouille	
Laitage		Fromage								Laitage	
		Fruit									
PAIN		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											
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.

