



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 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2026

LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
salade de pommes de terre					carottes râpées à l'orientale					salade de pâtes /fèves/radis					salade verte au fromage de chèvre				
escalope de poulet au citron et à la sauge	VF				gratin de saumon	MSC				friand au fromage					boulettes d'agneau sauce tomate	UE			
Salsifis à la crème					riz aux légumes					poêlée de légumes					potatoes				
fruit					laitage					fruit					tranche napolitaine au 3 parfums (GLACE)				
PAIN					PAIN					PAIN					PAIN				

MARDI 07 AVRIL AU VENDREDI 10 AVRIL 2026

	MARDI					JEUDI					VENDREDI				
	Paella					salade verte					salade de lentilles aux légumes				
	fromage					sauté de dinde printanier	VF				omelette épinards				
	salade de fruits					gratin de pommes de terre					petits pois				
						champignons de paris					laitage				
	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					
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.

