

Semaine 20 : du 12 au 16 mai 2025

Semaine européenne

	LUNDI Menu breton 	MARDI Menu espagnol 	MERCREDI Végétarien 	JEUDI Menu allemand 	 VENDREDI Menu anglais 
 ENTRÉE	Salade verte			Concombre au yaourt	Coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Galette saucisse	Poulet	Pizza au fromage	Saucisse de Francfort	Fish and chips
	Raratouille	Riz  façon paëlla	Salade verte	Spätzzle	
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages	Fromage		
 DESSERT	Yaourt fermier	Beignet à la pomme	Crêpe chocolat	Glace	Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Pain au maïs, miel, lait 	Baguette moulée, beurre, jus de fruit 	Pain aux céréales, fromage frais, fruit	Brioche, pâte à tartiner, lait 	Baguette viennoise, barre de chocolat, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 21 : du 19 au 23 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Melon	Salade verte		Salade piémontaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de canard 	Filet de poisson à l'oseille	Gratin de pâtes au saumon 	Kebab	Sauté de volaille à la forestière
	Purée de pommes de terre	Riz  aux légumes		Frites pommes paillason	Gratin de courgettes
 PRODUIT LAITIER			Fromage		
 DESSERT	Yaourt fermier	Corbeille de fruits 	 Panna cotta à la vanille	Tartelette bourdaloue	Glace
 GOÛTER	Baguette moulée, beurre, lait 	Pain aux céréales, fromage frais, fruit	Pain au maïs, miel, fruit 	Gateau maison jus de fruit	Baguette viennoise pâte à tartiner

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.