






















Semaine 14 : du 30 mars au 3 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE	Carottes rapées 	Oeufs mayonnaise	Asperges / tomates	Piémontaise	Betteraves / maïs
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de volaille	Hachis parmentier	 Croziflette 	Escalope de porc	Poisson du jour 
	Pâtes  Haricots verts 	Brocolis 		Gratin de chou-fleur	Riz  Ratatouille
 PRODUIT LAITIER	Fromage 		Fromage 		Fromage 
 DESSERT	Compote 	Yaourt 	Far breton 	Banane	Beignet chocolat
 GOÛTER	Baguette viennoise, compote	Baguette moulée, pâte à tartiner	 Gâteau maison	Baguette moulée, miel	Pain, confiture, lait

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, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 15 : du 6 au 10 avril 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Jour FÉRIÉ	Betteraves vinaigrette	Avocat vinaigrette	Pommes de terre au thon	Saucisson sec
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Omelette	Noix de joutes de porc 	Roti de porc à la moutarde	Poisson meunière
PRODUIT LAITIER		Boullgour 	Coquillettes 	Petits pois à la française	Riz pilaf  carottes au jus
 DESSERT		Fromage blanc 		Fromage 	
 GOÛTER		Fruit 	Choux chantilly	Salade de fruits	Glace
		Baguette, compote	Gateau maison 	Baguette moulée, confiture	Pain, pâte à tartiner, lait

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, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.