















## Semaine 16 : du 13 au 17 avril 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Saucisson sec	Radis beurre	Tomates	Taboulé	Pamplemousse
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu	Falafels	Sandwich jambon-beurre	Pizza au fromage	Jambon grillé 
	Gratin de pâtes Haricots verts	Semoule  Légumes couscous	Chips	Salade verte 	Frites
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage 			Duo de fromages 	
 <b>DESSERT</b>	Compote  Biscuit	Fromage blanc 	Compote biscuit	Chou à la crème	Yaourt 
 <b>GOÛTER</b>	Baguette moulée, miel	Baguette viennoise, confiture	Gâteau marbré	Baguette, compote	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.

## Semaine 17 : du 20 au 24 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade verte	Friand au fromage	Carottes rapées	Betterave / maïs	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lamelles d'encornets	Escalope de volaille	Lasagnes 	Boulette végétariennes	Wrap carottes - thon - salade - mayo
	Riz pilaf 	Petits pois carottes	Salade verte	Frites	Chips - tomates
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage 		Fromage 		
 <b>DESSERT</b>	Ile flottante	Yaourt 	Glace	Far breton	Yaourt à boire Biscuit
 <b>GOÛTER</b>	Baguette moulée, compote	Baguette viennoise, barre de chocolat	Gateau maison 	Pain aux céréales, confiture	Quatre quart

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.