














## Semaine 18 : du 27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Oeufs mayonnaise	Wrap carottes/céleri	Taboulé	Salade verte / fromage	1 <sup>er</sup> mai jour férié
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Émincé de volaille	Hachis parmentier 	Escalope de porc	Moules	
	Pâtes  Haricots verts	Brocolis	Riz  Ratatouille	Frites	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage 		Duo de fromages 		
 <b>DESSERT</b>	Fromage blanc 	Pomme 	Muffin	Beignet au chocolat	
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise, barre de chocolat	Baguette moulée, miel	Pain maïs, confiture	Pain, 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, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 19 : du 4 au 8 mai 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Tomates 	Radis beurre	Salade verte / maïs	Melon	8 mai jour férié
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poisson meunière	Chili sin carne 	Hachis parmentier de canard	Cordon bleu	
	Semoule  Brocolis	Riz 		Pâtes  Haricots verts	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Duo de fromages 	Duo de fromages 		
 <b>DESSERT</b>	Yaourt au chocolat local	Poires 	Barre glacée	Crêpe au beurre	
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise, confiture	Baguette moulée, miel	Muffin	Pain, lait, compote	

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.

