














Semaine 20 : du 11 au 15 mai 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|-------------------------|------------------------------|
|  ENTRÉE | Céleri rave | Quiche lorraine | Carottes râpées | ASCENSION jour férié | Restaurant scolaire fermé |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse | Paupiette de veau | Saumon grillé  | | |
| | Flageolets  | Petits pois  | Riz pilaf  | | |
|  PRODUIT LAITIER | Duo de fromages | | Duo de fromages  | | |
|  DESSERT | Compote de pomme biscuit  | Yaourt  | Pêche façon Melba | | |
|  GOÛTER | Baguette, pâte à tartiner | Pain complet, confiture | Far breton  | | |

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.