





MENUS du lundi 30 mars 2026 au vendredi 10 avril 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 02	VENDREDI 03
Salade de betteraves et thon Aiguillettes de colin Petits pois au jus Fromage Tarte aux pommes	Salade verte Rougail saucisses Carottes et riz Fromage Fruit	Salade d'endives Filet de poulet pané Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert	 Salade verte Lasagne végétale Fromage Yaourt végétal
LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
FÈRIÉ	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Dessert glacé	 Velouté de légumes Nuggets de blé Pâtes sauce tomate Fromage blanc à la vanille	Rillettes de thon et mayonnaise Poisson façon meunière Poêlée de haricots blancs Fromage Fruit



• Menus Végétarien

• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.