



## MENUS du lundi 27 avril 2026 au Vendredi 29 mai 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.

<b>LUNDI 27</b>	<b>MARDI 28</b>	<b>JEUDI 30</b>	<b> VENDREDI 1er</b>
Carottes râpées Poissons panés Haricots verts et blé Fromage Biscuit	Concombre à la ciboulette Hachis parmentier Fromage Fraises au sucre	Salade verte Lasagne au bœuf Compote	<b>FÉRIÉ</b>
<b>LUNDI 4</b>	<b>MARDI 5</b>	<b>JEUDI 7</b>	<b> VENDREDI 8</b>
Salade de betterave à l'ail et au persil Saucisses Lentilles Fromage Compote	 Salade d'endives et maïs Steak végétal Petits pois au jus Fromage Crème dessert	Salade verte Aiguillettes de poulet à la crème Riz Fruit Biscuit	<b>FÉRIÉ</b>
<b>LUNDI 11</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b> VENDREDI 15</b>
Feuilleté au fromage Colin à la crème citronnée Semoule Pomme	Salade verte Ragoût de pommes de terre Fromage Compote de fruits	<b>FERIÉ</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>

• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



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




• 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.



## MENUS du lundi 27 avril 2026 au Vendredi 29 mai 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 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
 Macédoine de légumes Pizza aux fromages Yaourt végétal	Salade de concombre à la crème Poulet Basquaise Blé Fromage Fruit	Salade verte Steak haché Frites Laitage	Salade verte Gratin de pâtes au four Fromage blanc au sucre
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
FÉRIÉ	Salade de concombre à la crème Sauté de porc Pâtes au beurre Fromage Fruit	Carottes râpées au citron Gratin dauphinois Salade verte Fromage au choix Fruit et biscuit	 Salade verte Croustillant pané au fromage Haricots verts - Riz Mousse au chocolat



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



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

• 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.