

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 30 AVRIL AU 01 ER MAI 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	MENU VEGETARIEN		Férié
Betterave rouge bio	Salade composée ^{3 7}	Carotte rapée bio	
Cordon bleu de dinde ^{3 1 7}	Pâtes bio sauce tomate et basilic	Saucisse de porc (FR)	
Haricot vert en persillade	Salade verte bio	Pomme de terre bio à l'ail	
		Salade verte bio	
Cantal AOP ⁷	Yaourt nature local ⁷	Gâteau de crêpe au chocolat et caramel	
Banane bio		beurre salé ^{7 1 3}	

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
MENU VEGETARIEN			Férié
Salade de petit pois	Jambon macédoine	Avocat surimi sauce cocktail ^{10 3}	
Nems de légumes ¹	Poulet fermier local (FR)	Palette de porc (FR) à la moutarde ¹⁰	
Lentilles bio ¹	Carottes bio rôties	Ecrasé de pomme de terre bio/salade verte bio	
Fromage bio ⁷	Salade verte bio	Compote de pomme bio /ananas	
Pomme bio	Yaourt banane local ⁷		

Allergènes

1

Gluten

2

Crustacés

3

Œufs

4

Poissons

5

Arachides

6

Soja

7

Lait

8

Fruits à coques

9

Céleri

10

Moutarde

11

Sésame

12

Sulfites

13

Lupins

14

Mollusques



Sur cette période, 67.85 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 46.42 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

