



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres Bolognaise de bœuf Pâtes <sup>1</sup> Petits légumes cuisinés Fromage local <sup>7</sup> Fruit	Salade de pâtes crécy <sup>1 7</sup> Sauté de dinde sauce chasseur Petits légumes cuisinés Yaourt local & coulis de fruits rouges <sup>7</sup>	Brouillade d'œufs aux fines herbes <sup>3</sup> Petits légumes cuisinés Compote et gressin <sup>1 3 8 11</sup>	Salade d'avocats Dos de colin à la bordelaise <sup>1 4</sup> Purée de pomme de terre & navets Fruit	

## SEMAINE DU 4 AU 7 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves Brouillade d'œufs ricotta <sup>3 7</sup> Petits légumes cuisinés Bûchette de chèvre <sup>7</sup> Fruit	Concombre sauce fromagère <sup>7</sup> Longe de porc rôtie sauce moutarde <sup>10</sup> Petits légumes cuisinés Fromage du jour <sup>7</sup> Compote	Poireaux en vinaigrette sésame <sup>11</sup> Filet de poulet à la catalane Jardinière de légumes Crèmeux mascarpone au citron et gressin <sup>7 1 3 8 11</sup>	Céleri rémoulade <sup>9</sup> Poisson vapeur, crème douce à l'ail <sup>4</sup> Petits légumes cuisinés Yaourt local nature pâte de fruits agar-agar <sup>7</sup>	

### 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, 41 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 55.8 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

