

Semaine 18 : du 28 avril au 2 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Tomate / Feta	Salade verte	FÉRIÉ	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes 	Poulet	Lasagnes de légumes 		Calamars à la romaine sauce tartare
	Bolognaise	Ratatouille Riz 			Purée de carottes
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage		Duo de fromages
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Tarte au citron	Mousse au chocolat 		Compote de fruit
 GOÛTER	Baguette moulée, beurre, lait 	Pain maïs, fromage frais, jus de fruit	Pain aux céréales, barre chocolat, jus de fruit	Baguette viennoise, pâte à tartiner, lait 	

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 subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 19 : du 5 au 9 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Carottes rapées	Salade verte	FÉRIÉ	Friand au fromage
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Saucisse	Croque monsieur 		Filet de poisson au curry
	Petits pois à la française	Purée			Pommes de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage		
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Yaourt	 Crème dessert caramel beurre salé		Salade de fruits
 GOÛTER	Pain aux céréales, fromage, fruit	Gateau maison 	Brioche, beurre, lait 	Baguette moulée, chocolat au lait, fruit	

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 subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.