

Menu

SEMAINE 17 – SCOLAIRE
du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 20	MARDI 21	MERC 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Liste allergène	Haricots beurre (hve) en salade	Salade verte (hve)	Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Salade composée
Lait 1					
Gluten 2	10	10	1 2 3	10	2 7 8 10
Œufs 3	Boule d' agneau	Lasagne de légumes	Haché de boeuf	Filet de colin beurre citronné	chipolata
Poisson 4					
Crustacés 5	1 2 3	1 2 3 7 8	1 2	1 2 3 4	1 2
Mollusques 6	Pomme Dauphine	100% VÉGÉTARIEN	Pâtes (alpina)	Gratin de chou fleur	Crozets (alpina) (hve)
Soja 7	1 2 3		1 2 3	1 2	1 2
Céleri 8	Emmental bio	Vache qui rit bio	fromage	Yaourt a la fraise (laiterie baïko)	P'tit cabrey
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Pamplemousse(hve) au sucre	Flan vanille	Dés de fruits	Riz bio au lait	Compote de pomme rhubarbe maison(hve)
Fruit coque 11					
Sésame 12		1 2 3		1	
Lupin 13					
Sulfites 14					

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local



Pêche durable - viande origine France
(Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 18 – scolaire du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 27	MARDI 28	MERC 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
Liste allergène	Betterave en salade	Salade verte garniture mexicaine	Friand fromage	Salade piémontaise	
Lait 1	10	7 8 10	1 2 3	3 10	
Gluten 2	Filet de colin meunière	Pâtes a la napolitaine (alpina) et sont emmental Français	Quenelle nature	Paleron braisé (cuisson 12h)	férié
Œufs 3					
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2	
Crustacés 5	Riz bio sauce soja	100% VÉGÉTARIEN	Légumes sautés	Haricots verts hve	
Mollusques 6	1 7		1 2	1 2	
Soja 7	Yaourt banane (laiterie baïko)	Brie bio	fromage	Edam bio	
Céleri 8	1	1	1	1	
Arachides 9	Fruits au sirop	Compote de pomme hve	Tarte aux fruits	Quatre quarts aux amandes	
Moutarde 10					
Fruit coque 11			1 2 3	1 2 3 11	
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO



Pêche durable - viande origine France (Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE