

















Menu du 04 au 07 mai 2026

	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08 Fête De La Victoire 1945
Entrée		Carottes Bio   râpées vinaigrette	Betteraves bio  et maïs bio  vinaigrette	
Plat	Jambon blanc supérieur SV : Tranche végétale aux haricots blancs	Oeuf dur Bio 	Sauté de boeuf LR   aux oignons SV : Filet de colin MSC  sauce oignons	
Garniture	Pommes rissolées	Ratatouille Bio 	Petits pois Bio  	
Produit Laitier	Bûche mi chèvre	Lait nature Bio   	Petit fromage blanc sucré	
Dessert	Kiwi	Gâteau au praliné Bio  	Fruit de saison	

 Produit Local  Produit Bio  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Aide UE à destination des écoles "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge
"AOP" Appellation d'Origine Protégée
"IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

