






















Menu du 27 au 30 avril 2026

	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01 FÊTE DU TRAVAIL
Entrée	Tartine au fromage ail et fines herbes		Concombre vinaigrette	
Plat	Poisson MSC  pané	Poulet LR  rôti SV : Fileté de poisson blanc MSC  au basilic	Lentilles Bio   bolognaise	
Garniture	Tajine de carottes Bio 	Pâtes semi complètes Bio  	Semoule d'épeautre Bio 	
Produit Laitier	Yaourt entier nature Bio  	Cantal AOP  		
Dessert	Pomme Bio  	Purée de pommes Bio 	Crème au chocolat (lait Bio ) maison	

 Produit Local  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Produit Bio  Aide UE à destination des écoles  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

Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coques Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupin Mollusques

27 avril 2026

Tartine au fromage ail et fines herbes	×		Trace			Trace	×					Trace			
Poisson MSC pané	×	Trace	Trace	×		Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace			Trace
Tajine de carottes Bio															
Yaourt entier nature Bio							×								
Pomme Bio															

28 avril 2026

Fileté de poisson blanc MSC au basilic	Trace	Trace	Trace	×		Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace			Trace
Poulet LR rôti									Trace	Trace	Trace	Trace	Trace		
Pâtes semi complètes Bio	×														
Cantal AOP							×								
Purée de pommes Bio															

30 avril 2026

Concombre vinaigrette										×		×			
Lentilles Bio bolognaise															
Semoule d'épeautre Bio	×					Trace				Trace					
Crème au chocolat (lait Bio) maison							×	×							