



MENUS COMPLETS du 18 mai au 5 juin 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 18 au 22 mai 2026	Betteraves vinaigrette ⁹ Pâtes au basilic ¹⁻⁶ Brie ⁶ Ananas	Salade de riz-crudités ⁹ Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne ¹⁻⁶⁻⁹ Brocolis ⁶ *P'tit Gris de Loire ^{bio/local 6} Banane	Radis beurre ⁶ Chipolatas Purée maison ⁶ Camembert ⁶ Pomme	Concombre à la crème ⁶⁻⁹ Paëlla (poulet -chorizo-moules-calamars-crevettes) ²⁻¹⁴ Riz safrané *Saint Nectaire AOP ⁶ Compote pommes-abricots	Salade piémontaise ³⁻⁹ Filet de poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Poêlée de carottes ⁶ Fromage blanc ^{bio/local 6} aux fraises
Semaine du 25 au 29 mai 2026	FERIE	Carottes râpées ⁹ Blanquette de dinde ¹⁻⁶ Semoule ¹ Petits suisses nature sucré ⁶ Abricot	Salade de tomates ⁹ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Yaourt sucré ⁶ Banane	Salade de pâtes au thon ¹⁻⁴⁻⁹ Poisson pané ¹⁻³ Epinards à la crème ¹⁻⁶ Crème vanille ^{bio/local 6} Ananas	Radis beurre ⁶ Hachis parmentier ⁶ Salade verte ⁹ *Cantal AOP ⁶ Tarte aux pommes ¹⁻⁶
Semaine du 1 au 5 juin 2026	Concombre à la crème ⁶⁻⁹ Pâtes bolognaise ¹⁻⁶ (pâtes, bœuf et sauce tomates bio) * Fleur d'Anjou ^{bio/local 6} Compote pommes-bananes	Taboulé maison ¹⁻⁹ Filet de poulet tandoori ¹⁻⁶ Haricots verts ⁶ Bûche du Pilat ⁶ Cerise	Rillettes Poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Brocolis ⁶ Semoule au lait maison ⁶ Nectarine	Salade tomates-féta ⁶⁻⁹ Poêlée de courgettes-tomates -chair à saucisses Riz ⁶ Fromage blanc à la vanille ^{bio/local 6} Fruit de saison	Œuf mayonnaise ³⁻⁹ Lasagnes de légumes ¹⁻⁶ Salade verte ⁹ *Tomme d'Anjou ^{bio/local 6} Fraises

ALLERGENES		
5-Arachides		10- Lupin
1-Gluten	6- Lait+lactose	11-Sulfites
2- Crustacés	7-Fruits à coques	12- Soja
3-Œufs	8-Céleri	13-Sésame
4-Poissons	9-Moutarde	14 -Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios**

* **VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS * POISSONS EGALIM * LOCAL ET BIO**

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

* **LES FROMAGES AU LAIT CRU SONT REMPLACÉS PAR DES YAOURTS POUR LES – DE 6 ANS**

* *Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*