



## MENUS COMPLETS du 27 avril au 15 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai 2026	<b>Carottes râpées</b> <sup>9</sup> <b>Pâtes carbonara</b> <sup>1-6</sup> *Saint Nectaire AOP <sup>6</sup> <b>Ananas</b>	<b>Taboulé maison</b> <sup>1-9</sup> <b>Tarte aux fromages</b> <sup>1-3-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> Petits suisses aux fruits <sup>6</sup> <b>Pomme</b>	<b>Salade de chou et noix</b> <sup>6-7</sup> <b>Poulet rôti</b> Haricots beurre <sup>6</sup> <b>Semoule au lait maison</b> <sup>6</sup> <b>Fruit de saison</b>	<b>Concombre à la crème</b> <sup>6-9</sup> <b>Filet de poisson au curry</b> <sup>1-6-9</sup> <b>Riz</b> <sup>6</sup> * <b>Fleur d'Anjou</b> <sup>bio/local 6</sup> <b>Orange</b>	<b>FERIE</b>
Semaine du 4 au 8 mai 2026	<b>Salade coleslaw</b> <sup>6-9</sup> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Lentilles</b> <sup>6</sup> * <b>Tomme de Loire au lait cru</b> <sup>bio/local 6</sup> <b>Banane</b>	<b>Radis beurre</b> <sup>6</sup> <b>Sauté de poulet colombo</b> <sup>1-6</sup> <b>Brocolis</b> <sup>6</sup> <b>Riz au lait</b> <sup>(riz et lait bios)6</sup> <b>Orange</b>	<b>Carottes râpées</b> <sup>9</sup> <b>Pizza aux fromages</b> <sup>1-3-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> Crème chocolat <sup>6</sup> <b>Pomme</b>	<b>Avocat mayo</b> <sup>3-9</sup> <b>Gratin de poisson</b> <sup>1-4-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> Bûche du Pilat <sup>6</sup> <b>Fraises</b>	<b>FERIE</b>
Semaine du 11 au 15 mai 2026	<b>Salade de pâtes au thon</b> <sup>1-4-9</sup> <b>Poulet rôti</b> Haricots verts <sup>6</sup> <b>Yaourt sur lit de fraises</b> <sup>bio/local 6</sup> <b>Ananas</b>	<b>Concombre à la crème</b> <sup>6-9</sup> Emincé de dinde kébab <b>Gratin dauphinois (p. de terre-aïl-crème)</b> <sup>6</sup> Camembert <sup>6</sup> <b>Pâtisserie maison</b> <sup>1-6</sup>	<b>Taboulé maison</b> <sup>1-9</sup> <b>Filet de lieu meunière</b> <sup>1-4-6</sup> <b>Poêlée de légumes</b> <sup>6</sup> Brie <sup>6</sup> <b>Banane</b>	<b>FERIE</b>	<b>Fermeture</b>

**ALLERGENES**

- 1- Gluten
- 2- Crustacés
- 3- Œufs
- 4- Poissons
- 5- Arachides
- 6- Lait+lactose
- 7- Fruits à coques
- 8- Céleri
- 9- Moutarde

- 10- Lupin
- 11- Sulfites
- 12- Soja
- 13- Sésame
- 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*