

MENU

du 06 au 10 Avril 2026 (semaine 2)



Lundi 06 Avril

Mardi 07 Avril

Mercredi 08 Avril

Jeudi 09 Avril

Vendredi 10 Avril

Menu Végétarien

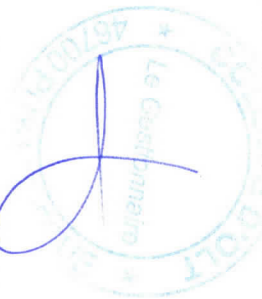
Féerie	Taboulé ⁻¹⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Radis beurre ⁻⁷	Salade de betteraves ou salade de haricots rouges ⁻¹⁰⁻¹²⁻³	Potage Crécy ou salade de macédoine ⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Tarte à la tomate ⁻¹⁻¹⁰⁻⁷	Salade et/ou haricots verts sautés ⁻¹⁰⁻¹²⁻⁷	Magret de canard et sa sauce au bleu ⁻⁷⁻¹²⁻¹	Mafé de poulet ⁻¹²	Moules ⁻⁴⁻²
Fromage Blanc ⁻⁷	Fromage Blanc ⁻⁷	Purée de potimaron ⁻⁷⁻¹	Riz ⁻¹⁻⁷	Frites ⁻⁵⁻¹
Banane	Banane	Ossau Iraty ⁻⁷	Tome de vache ⁻⁷	Yaourt fraise ou pêche ⁻⁷
		Kiwi	Clafoutis aux myrtilles ou tarte à la noix de coco ⁻¹⁻⁷⁻³⁻⁸	Fruit de saison

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

Mme Catherine GEY, la Principale OLP



Produits Bio
Achat local



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.