

Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Concombres vinaigrette 	Tarte au fromage	Salade de boulgour	Tomates vinaigrette 	
Bouchées gourmandes épinards  chèvre BIO 	Saucisse de Toulouse   Saucisse de volaille	 Hoki pané et citron	Rôti de bœuf et mayonnaise	FERIE
 Pâtes papillons (fromage râpé)	Gratin de courgettes  (fromage râpé 100-150 mg calcium)	Epinards béchamel et pommes de terre	 Lentilles BIO  à la Paysanne	
Comté (>150 mg calcium)		Fromage blanc nature et sucre	Fraidou (>150 mg calcium)	
Coupelle de compote de pommes	Fruits	 Fruits BIO	 Crème dessert BIO  au chocolat	
GOUTER	GOUTER	GOUTER Pain Croq'lait Pur jus de raisins	GOUTER	GOUTER
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Confectionné à la cuisine centrale