



du 20 Avril au 24 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Celeri Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges Cuisse de poulet Pommes vapeur Yaourt sucré Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> Radis, beurre Poisson Pané Carottes Vichy Fromage Compote 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Longe de porc Haricots tomates Brie Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> carottes râpées cordon bleu Gratin de choux-fleurs Mousse chocolat

du 27 Avril au 30 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Lasagne bolognaise vache qui rit Tarte citron 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf mayonnaise Knack Lentilles Compote 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine Tartiflette Saucisse Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille Omelette Salade Verte Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 1er MAI Fête du travail

Légendes des Labels de provenance et qualité :

- Produits de la ferme
- Produits de la région
- Agriculture biologique
- Viandes de France
- Volaille Française
- Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Menu en centre de loisirs
- AOC ou AOP
- IGP
- Sans viande

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.