

Menu hebdomadaire du 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril

FERIE

Mardi 7 avril

 Baguette 

Steak haché au jus 

Petits pois 

 Babybel 

Crème dessert vanille 

Goûter :

Pain 

Chocolat

Jus de fruit 

Mercredi 8 avril

 Baguette 

Cèleri 

Parmentier de saumon 

Cantal 

Fruit de saison 

Goûter :

Pain 

Fromage

Fruit de saison 

Jeudi 9 avril

 Baguette 

Taboulé 

Sauté de bœuf 

Sauce moutarde 

Carottes 

Fruit de saison 

Goûter :

Croissant 

Fruit de saison 

Lait 

Vendredi 10 avril

 Baguette 

Radis 

Gratin de pâtes
au Cantal 

Yaourt nature 

Purée de fruits 

Goûter :

 Gateau au citron 

Jus de fruits 



	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).