

Menu hebdomadaire du 4 au 8 mai 2026

Lundi 4 mai

 Baguette 

Raviolis aux légumes 

Crème dessert

Purée de fruits 

Biscuit 

Goûter :

Muffin 

Lait équitable

Mardi 5 mai

 Baguette 

Cordon bleu

Pâtes 

 Fromage à tartiner 

 Fruit de saison 

Goûter :

Pain 
Confiture 

Fruit 

Mercredi 6 mai

 Baguette 

Carottes 

Cabillaud*

Sauce provençale 

Riz 

Yaourt au citron 

Goûter :

Croissant 
Fruit de saison 
Lait équitable

Jeudi 7 mai

 Baguette 

 Concombre 

Emincé de bœuf 
Aux oignons

Brocolis 

 Coulommiers 









 Fruit de saison 

Goûter :

 Gâteau au citron 
Fruit de saison 

Vendredi 8 mai

Férialé

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	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).