

Menu hebdomadaire du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril

 Baguette 

Steak haché 
Au jus

Purée de légumes 

Carré de l'est

Purée de fruits 

Goûter :

Pain 

Confiture 

Jus de fruit 

Mardi 28 avril

 Baguette 

Carottes 

Sauté de dinde 
Sauce Normande

Brocolis 

Semoule au lait

Goûter :

Palets Bretons 

Fruit 

Mercredi 29 avril

 Baguette 

Betteraves 

Riz cantonnais 

Yaourt à la vanille 

Purée de fruits 


Goûter :

Moelleux Chocolat
Lait équitable

Jeudi 30 avril

 Baguette 

Œuf dur 
Mayonnaise

Tortilla de
Pomme de terre 


Babybel 

Flan caramel 

Goûter :









Madeleine 

Lait équitable

Fruit de saison 

Vendredi 1^{er} 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).