


## Menu hebdomadaire du 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai

 Baguette 

Colin\* pané citron

Semoule   
Sauce tomate

Camembert 

Fruit de saison 

Goûter :

Pain   
Confiture   
Lait 

Mardi 12 mai

 Baguette 

Salade de pomme  
de terre 

Escalope de dinde   
Sauce Poulette

Epinards 

Fromage 

Purée de fruits 

Goûter :  
Galette Bretonne   
Lait   
Fruit de saison 

Mercredi 13 mai

 Baguette 

Sauté de Bœuf braisé 

Gratin de courgettes 

Fromage 

Crème dessert Vanille 

Goûter :









Croissant   
Fruit de saison   
Lait équitable

Jeudi 14 mai

# Férialé

Vendredi 15 mai

# Fermé

	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).