

Menu hebdomadaire du 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai

 Baguette 

 Chili Haricot rouge 

Riz 

 Fromage 

 Fruit de saison 

Goûter :

Pain 

Fromage 

Fruit de saison 

Mardi 19 mai

 Baguette 

 Tomate 

Dés de brebis

Saucisse de Toulous 
S/Porc : volaille

Aligot 

Purée de fruits 

Goûter :

Palets Bretons 

Fruit 

Lait 

Mercredi 20 mai

 Baguette 

Eminé de veau 
Echalotes

Carottes 

Yaourt Citron 

Riz au lait 

Goûter :

Pain au chocolat 

Lait équitable

Jeudi 22 mai

 Baguette 

 Salade verte 

Lasagne
ratatouille/basilic 

Yaourt nature 

Fruit de saison 

Goûter :

Madeleine 

Lait équitable

Fruit de saison 

Vendredi 23 mai

 Baguette 

 Concombre 

Cabillaud*

Sauce oseille 

Blé 









 Fromage à tartiner 

 Fruits de saison 

Goûter :

Quatre quart 

Lait 

	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).