










**MENU DE LA SEMAINE**  
du Lundi 13 Avril 2026 au Vendredi 17 Avril 2026

<p><b>Lundi</b> <i>13-avr</i></p>	<p>Salade de Riz BIO</p> <p>Boulettes de Pois Chiche et Poivron BIO</p> <p>Poêlée de Légumes BIO</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt Aromatisé BIO (7)</p>  	
<p><b>Mardi</b> <i>14-avr</i></p> <p>Origine Viande UE</p>	<p>Radis et Beurre (7)</p> <p>Nuggets de Poulet et Ketchup (1; 3)</p> <p>Röstis de Légumes</p> <p>Compote gourde</p> <p>Mousse au Marron (7)</p> 	
<p><b>Mercredi</b> <i>15-avr</i></p> <p>Origine Viande Espagne</p>	<p>Concombre, Fromage de Brebis et Poivrons Rôtis (7; 10)</p> <p>Sauté de Porc aux Olives</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Petits Suisse</p> <p>Salade de Fruits</p> 	<p><b>LISTE DE ALLERGÈNES :</b></p> <p>1 CEREALES contenant du GLUTEN</p> <p>2 CRUSTACES</p> <p>3 CEUFS</p> <p>4 POISSONS</p> <p>5 ARACHIDES</p> <p>6 SOJA</p> <p>7 LAIT</p> <p>8 FRUITS A COQUES</p> <p>9 CELERI</p> <p>10 MOUTARDE</p> <p>11 GRAINES DE SESAME</p> <p>12 SULFITES</p> <p>13 LUPIN</p> <p>14 MOLLUSQUES</p>
<p><b>Judi</b> <i>16-avr</i></p> <p>Origine Viande FRANCE</p>	<p>Choux Blanc Vinaigrette (10)</p> <p>Pommes de Terre Farcies</p> <p>Blé BIO aux Légumes (10)</p> <p>Fromage à la Coupe</p> <p>Fraises</p> 	
<p><b>Vendredi</b> <i>17-avr</i></p>	<p>Terrine de Campagne</p> <p>Filet de Poisson MSC au Curry (4; 10)</p> <p>Courgettes sautées BIO en Gratin (1; 7)</p> <p>Raisin</p> <p>Petits Suisses Sucrés (7)</p>  	

Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

**LEGENDE :**



Indication  
Géographique  
Protégée



Association qui participe à la  
Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans  
Protéines Animales



Produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique



Produits préparés 100%  
par nos Cuisiniers



Poissons issus de  
la Pêche Durable








Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs  
du Département 04 et 05



**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
**du Lundi 13 Avril 2026 au Vendredi 17 Avril 2026**









<b>Lundi</b> <i>13-avr</i>	<p align="center">Salade de Riz BIO</p> <p align="center">Boulettes de Pois Chiche et Poivron BIO</p> <p align="center">Poêlée de Légumes BIO</p> <p align="center">Biscuit</p> <p align="center">Yaourt Aromatisé BIO (7)</p> 	
<b>Mardi</b> <i>14-avr</i>	<p align="center">Radis et Beurre (7)</p> <p align="center">Tenders Végétal</p> <p align="center">Röstis de Légumes</p> <p align="center">Compote gourde</p> <p align="center">Mousse au Marron (7)</p>	
<b>Mercredi</b> <i>15-avr</i>	<p align="center">Concombre, Fromage de Brebis et Poivrons Rôtis (7; 10)</p> <p align="center">Quenelles</p> <p align="center">Lentilles BIO</p> <p align="center">Petits Suisse</p> <p align="center">Salade de Fruits</p> 	<p align="center"><b>LISTE DE ALLERGÈNES :</b></p> <p>1 CEREALES contenant du GLUTEN</p> <p>2 CRUSTACES</p> <p>3 ŒUFS</p>
<b>Judi</b> <i>16-avr</i>	<p align="center">Choux Blanc Vinaigrette (10)</p> <p align="center">Galette Végétale</p> <p align="center">Blé BIO aux Légumes (10)</p> <p align="center">Fromage à la Coupe</p> <p align="center">Fraises</p> 	<p>4 POISSONS</p> <p>5 ARACHIDES</p> <p>6 SOJA</p> <p>7 LAIT</p> <p>8 FRUITS A COQUES</p> <p>9 CELERI</p>
<b>Vendredi</b> <i>17-avr</i>	 <p align="center">Feuilleté aux Légumes</p> <p align="center">Filet de Poisson MSC au Curry (4; 10)</p> <p align="center">Courgettes sautées BIO en Gratin (1; 7)</p> <p align="center">Raisin</p>  <p align="center">Petits Suisses Sucrés (7)</p>	<p>10 MOUTARDE</p> <p>11 GRAINES DE SESAME</p> <p>12 SULFITES</p> <p>13 LUPIN</p> <p>14 MOLLUSQUES</p>

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

**Le responsable production**  
**Thomas LENOBLE**

**La Diététicienne**  
**BEAUDUN Sandra**

**LEGENDE :**

	Indication Géographique Protégée		Association qui participe à la Meilleur Qualité Alimentaire		Repas sans Protéines Animales
	Produits issus de l'Agriculture Biologique		Produits préparés 100% par nos cuisiniers		poissons issus de la pêche Durable
	Label rouge		Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05		