



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 20 Avril 2026 au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi
20-avr
Origine Viande
UE

Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)
Steak Haché
Purée de Légumes (1)
Petits Suisses au Sucre
Salade de Fruits

Mardi
21-avr
Origine Viande
UE
Transformé : France


Salade verte, Noix et Emmental (7; 8; 10)
Boulettes d'Agneau au Basilic
Potatoes
Fromage
Orange

Mercredi
22-avr
Origine Viande
UE
Transformé : France

Tomates Mozzarella et Basilic (7; 10)
Wings de Poulet
Haricots verts Persillade
Cocktail de Fruits
Yaourt à Boire (7)

Jendredi
23-avr

Carottes Râpées BIO Vinaigrette (10)
Quenelles à la Crème et aux Champignons (7)
Lentilles
Fromage (7) et Biscuit (1; 3; 7)



Vendredi
24-avr

Rosette "LABEL ROUGE" et Cornichons
Nuggets de Poisson (1; 3; 4)
Brocolis BIO
Compote
Tarte au Citron (1; 3; 7)




Le Directeur Adjoint
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

LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 20 Avril 2026 au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20-avr

Feuilleté au Fromage (1; 3; 7)
Galette Végétale
Purée de Légumes (1)
Petits Suisses au Sucre
Salade de Fruits

Mardi 21-avr

Salade verte, Noix et Emmental (7; 8; 10)
Falafel à la Fève
Potatoes
Fromage
Orange

Mercredi 22-avr

Tomates Mozzarella et Basilic (7; 10)
Croq au Fromage
Haricots verts Persillade
Cocktail de Fruits
Yaourt à Boire (7)

Jendredi 23-avr

Carottes Râpées BIO Vinaigrette (10)
Quenelles à la Crème et aux Champignons (7)
Lentilles
Fromage (7) et Biscuit (1; 3; 7)

Vendredi 24-avr

Œufs Durs Mayonnaise
Nuggets de Poisson (1; 3; 4)
Brocolis BIO
Compote
Tarte au Citron (1; 3; 7)

LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

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