













**MENU DE LA SEMAINE**  
**du Lundi 27 Avril 2026 au Vendredi 01 Mai 2026**

<p><b>Lundi</b> <b>27-avr</b></p>	<p>Salade Verte et Croustons (1; 10)</p> <p>Côte de Porc à la Crème (7)</p> <p>Riz BIO</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>Pomme BIO</p>	
<p><b>Mardi</b> <b>28-avr</b></p>	<p>Salade de Betterave BIO (10)</p> <p>Omelette aux Herbes "Maison" (4; 7)</p> <p>Duo de Choux BIO</p> <p>Salade de Fruits</p> <p>Crêpe et Confiture (1; 3; 7)</p>	
<p><b>Mercredi</b> <b>29-avr</b></p> <p>Origine Viande <b>UE</b></p>	<p>Courgettes Râpées BIO (10)</p> <p>Paupiette de Veau</p> <p>Semoule BIO (1)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Raisin</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>Jendredi</b> <b>30-avr</b></p>	<p>Salade de Blé aux Légumes (1)</p> <p>Filet de Poisson au Cheddar (1; 3; 4; 7)</p> <p>Petits Pois BIO et Carottes BIO</p> <p>Liegeois Chocolat</p> <p>Fraises</p>	
<p><b>Vendredi</b> <b>1-mai</b></p> <p><b>FERIE</b></p>		

Le Directeur Adjoint  
Thomas LENOBLE

La Diététicienne  
BEAUDUN Sandra

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

LEGENDE :	
	Indication Géographique Protégée
	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label rouge
	Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire
	Produits préparés 100% par nos Cuisiniers
	Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05
	Repas sans Protéines Animales
	Poissons issus de la Pêche Durable



**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
du Lundi 27 Avril 2026 au Vendredi 01 Mai 2026

**Lundi 27-avr**

Salade Verte et Croutons (1; 10)  
 Roulé Végétal goût Merguez  
 Riz BIO  
 Vache qui Rit  
 Pomme BIO

**Mardi 28-avr**

Salade de Betterave BIO (10)  
 Omelette aux Herbes "Maison" (4; 7)  
 Duo de Choux BIO  
 Salade de Fruits  
 Crêpe et Confiture (1; 3; 7)

**Mercredi 29-avr**

Courgettes Râpées BIO (10)  
 Galette Basquaise  
 Semoule BIO (1)  
 Yaourt nature et sucre  
 Raisin

**Judi 30-avr**

Salade de Blé aux Légumes (1)  
 Filet de Poisson au Cheddar (1; 3; 4; 7)  
 Petits Pois BIO et Carottes BIO  
 Liegeois Chocolat  
 Fraises

**Vendredi 1-mai**



**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