



**MENU DE LA SEMAINE**

**du Lundi 11 Mai 2026 au Vendredi 15 Mai 2026**

**Lundi**  
**11-mai**



**Carottes Râpées BIO (10)**

**Boulettes Végétales**

**Poêlée de Légumes**

**Cocktail de fruits au sirop**

**Yaourt du BUISSONNET (7)**



**Mardi**  
**12-mai**



**Salade de Chou Fleur BIO**

**Filet de Poisson MSC à l'aneth (4, 7)**

**Bulgour aux Légumes (1)**

**Fromage à la Coupe**

**Compote en Gourde**



**Mercredi**  
**13-mai**

**Origine Viande**  
**FRANCE**



**Salade Verte et Croûtons (1; 10)**

**Côte de Porc Sauce aux Poivres (7)**

**Gratin Dauphinois (7)**

**Liégeois Chocolat**

**Pomme BIO**

**Judi**  
**14-mai**

**FÉRIÉ**

**Vendredi**  
**15-mai**

**FÉRIÉ**

**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

**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





**MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE**  
du Lundi 11 Mai 2026 au Vendredi 15 Mai 2026


**Lundi 11-mai**

Carottes Râpées BIO (10)  
Boulettes Végétales  
Poêlée de Légumes   
Cocktail de fruits au sirop  
Yaourt du BUISSONNET (7)

**Mardi 12-mai**

Salade de Chou Fleur BIO  
Filet de Poisson MSC à l'aneth (4, 7)   
Boullgour aux Légumes (1)   
Fromage à la Coupe  
Compote en Gourde

**Mercredi 13-mai**

Salade Verte et Croûtons (1; 10)  
Crispidor Emmental  
Gratin Dauphinois (7)   
Liégeois Chocolat  
Pomme BIO

**Judi 14-mai**

FÉRIÉ

**Vendredi 15-mai**

FÉRIÉ

**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



Produits issus  
de l'Agriculture  
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la  
Meilleur 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