





MENU Du 11 Mai au 15 Mai 2026






LUNDI	MARDI	JEUDI FERIE	VENDREDI FERIE
Rosette cornichon(11)	Salade verte composée(œuf dur,concombre mais)(12.11)		
Sauté de veau aux olives et carottes (8)	Pâtes aux asperges (6)		
Pomme de terre vapeur	Parmesan(8)		
Gâteau au yaourt chocolat (8.6.12)	Salade de fruits		


Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 Produits issus de l'agriculture
 :fait maison  :Bon et engagé egalim

 Contient des produits Régionaux

 Pêche durable MSC

     
 AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

 HVE (haute valeur environnementale)
 Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja