





















## MENU DU 20 au 24 Avril 2026





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perle (13.8.6.12) 	Concombre (11)	Pâté de campagne (12.10.6.8) 	Œufs dur mayonnaise (2.12) 
Paupiette de veau ( UE) (8)	Sauté de volaille  	Filet de colin pané (13.12.6.2) 	Dahl de lentilles corail 
Petits pois carottes (8) 	Boulgour  (6)	Perle d'avoine et ses légumes(6.8)	Riz 
Gouda  (8)			Emmental  (8)
Bananes 	Laitage  (8)	Compote 	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