












## MENU DU 27 Avril au 1 Mai 2026


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		MENU VEGETARIEN	FERIE
Salade de tomates  (11)	Carottes rapées  (11)	Salade composée ( salade œuf dur  ,croutons, pois chiches)  (11.12)	
Poulet grillé  	Saucisses 	Tortellini aux fromages (8.6)	
Patate douce sautées 	Lentilles 	Sauce tomates basilic 	
		Fromage rapées (8)	
Laitage  (8)	Crème dessert  (8.6)	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.Soia