



Semaine du Lundi 13 Avril 2026 au Vendredi 18 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage BIO</p> <p>Lasagnes 6 (Lait) (Substitution sans viande, Lasagnes sans viande)</p> <p>Petit Suisse BIO 6 (Lait)</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Œufs Mimosas 11-8 BIO</p> <p>Lentilles AOP Carottes, Patates Douces BIO (Légumineuses)</p>  <p>Fromage Pasteurisé AOP 6 (Lait)</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pique-Nique</p>	<p>Croque-Monsieur 6 (Lait)</p> <p>Poêlée de Légumes</p> <p>Rôti de Bœuf BIO (Substitution sans viande, Ebly)</p> <p>Yaourt Aromatisé BIO 6 (Lait)</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Pique-Nique</p>

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française 

Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés

 **BIO** – Substitution sans viande : légumineuses, céréales  Local Fermier  

Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja
14 Sulfite



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer

