

Semaine du Lundi 20 Avril 2026 au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Composée 11 BIO</p> <p>Gnocchis</p> <p>Carbonade Flamande Local Fermier (Substitution sans viande, Lentilles)</p> <p>Yaourt Nature sucre à part 6 BIO (Lait)</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Betterave Rouge BIO 11</p> <p>Pommes Grenailles Vapeur BIO</p> <p>Rougaill de Saucisse Local Fermier (Substitution sans viande, Nuggets de Blé)</p> <p>Fromage Pasteurisé Brie 6 BIO (Lait)</p> <p>Cake Poires Noix Maison 6 (Lait, Arachide)</p>	<p>Carottes Râpées BIO 11</p> <p>Gratin de Crozets Aux Poireaux et Parmesan 6 AOP BIO (Lait)</p> <p>Iles Flottantes 6 (Lait)</p> <p>Fruit Cru BIO</p>	<p>Salade d Ebly 11-8</p> <p>Gratin de Courgettes 6 (Lait) BIO</p> <p>Brochettes de Dinde Local Fermier (Substitution sans viande, Tortellinis)</p> <p>Fromage pasteurisé 6 AOP (Lait)</p> <p>Fruit Cru Kiwi BIO</p>	<p>Salade Verte sauce à part 11 BIO</p> <p>Parmentier de Poisson 6 (Lait) Pêche durable</p> <p>Fruit Cru Banane BIO</p> <p>Glace 6 BIO (Lait)</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

