

Menus

Du 11 au 17 mai 2026



		Moyens	Grands
Lundi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de poulet - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio - Kiwi bio 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pomme de terre - Escalope de poulet - Petits pois/carottes - Yaourt nature bio - Kiwi bio
	Goûter	- Pain/fromage à tartiner/purée	Pain/fromage à tartiner/purée
Mardi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Marmite de poisson - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Emmental bio - Compote pomme fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de betteraves bio vinaigrette maison - Marmite de poisson - Riz bio - Emmental bio - Compote pomme fraise
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Pain au lait 	Pain au lait/lait nature
Mercredi	Déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté d'agneau au curry - <i>Purée pomme de terre/légumes¹</i> - Yaourt nature bio - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de concombre - Sauté d'agneau au curry - Boulghour bio - Yaourt nature bio - Purée pomme pruneau
	Goûter	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lait infantile²</i> - Quatre quart 	Quatre quart/pomme
jeudi			
vendredi			

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique	Pêche durable MSC	Œufs de plein air
¹ Fabrication sur place	Appellation d'origine protégée	Aquaculture responsable	Produit de proximité
² Non fourni par la cuisine centrale	Label rouge	Filière Bleu Blanc Cœur	Haute valeur environnementale