



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
 En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 21/04 Alexandre	Férié				
Mardi 22/04 Alexandre	<i>Menu Mexicain</i> 				
	Bâtonnet de carottes/tomates cerise et guacamole maison	Tortillas bolognaise maïs poivrons /Riz		Fromage filé	Acapulco ananas
Jeudi 24/04 Fidèle 	Salade de tomates au surimi	Œufs durs béchamel	Duo de chou-fleur brocolis	Saint Nectaire 	Mousse au chocolat
Vendredi 25/04 Marc	Bar à salade 	Knack locale HVE 	Lentilles bio et locales 	Fromage blanc local bio  au coulis de fraise	Duo kiwi-orange
Lundi 28/04	Radis /Pamplemousse	Sauté de porc local à la moutarde ancienne 	Poêlée de légumes printanier	Yaourt local 	Far breton maison
Mardi 29/04	Salade verte	Cuisse de poulet LR 	Gratin méditerranéen	Petit suisse aux fruits bio 	Fruit 
Jeudi 1^{er}/05	Férié				
Vendredi 2/05 boris	Bar à salade	Rôti de veau  aux champignons	Frites	Leerdamer	Compotée d'abricot
Lundi 5/05 Judith	Taboulé/betteraves rouges	Nugget plein filet 	Haricots verts bio 	Edam bio 	Gâteau amandine
Mardi 6/05 Prudence	Carottes bio  râpées	Jambon blanc HVE 	Gratin de pâtes	Munster AOP 	Fromage blanc au muesli
Jeudi 8/05	Férié				
Vendredi 9/05 Pacôme	Tomates vinaigrette et feta AOP 	Filet de Poisson 	Riz au coulis de poireaux	Yaourt BIO 	Banane
Lundi 12/05 Achille	Concombres 	Steak haché  local	P-de-Terre rissolées	Crème dessert bio  local vanille ou café	Fruits au sirop
Mardi 13/05 Rolande	Feuilleté maison/salade	Brochette  de dinde tandori	Poêlée de légumes grillés bio  /semoule	Yaourt à boire vanille HVE 	Liégeois de pomme maison
Jeudi 15/05 Denise	Asperges fraîches/œufs durs	Tortis à la carbonara (lardons HVE )		Smoothie vanille viennois maison	Framboises
Vendredi 16/05 Honoré 	Avocat/thon vinaigrette	Omelette mozzarella-Fines herbes	Ratatouille maison	Camembert portion	Tartelette à la rhubarbe maison
Lundi 19/05 Yves	Salade verte aux croutons	Sot l'y laisse de dinde	Purée de P-de-T/Légumes	Fromage AOP 	Purée de pommes
Mardi 20/05 Bernardin	Bar à salades	Poisson du jour 	Riz IGP	Fromage blanc bio 	Fraises
Jeudi 22/05 Emile	Radis salade et artichaud	Paleron de bœuf 	Petit pois et carottes	Yaourt nature sucré bio 	Brunoise de fruits
Vendredi 23/05 Didier 	Salade de pépinettes	Croustillant au cheddar	Brocolis 	Kiri bio 	Mirabelles flambées et glace vanille