



MENUS du 6 avril au 22 mai 2026



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 6/04 Lundi de Pâques	FERIE				
Mardi 7/04	Radis beurre	Orzo à la carbonara		Petit suisse au caramel	Pomme locale
Jeudi 9/04 Gauthier	Carottes Bio râpées au maïs	Poisson du jour MSC	P-de-Terre locale vapeur	Fromage	Crème aux œufs maison
Vendredi 10/04 Colette	Concombres vinaigrette	Quiche épinards ricotta	Légumes	Fromage AOP	Ananas

Lundi 27/04 Zita	Feuille de chêne	Aiguillette de canard	Purée de P-de-Terre et brocolis	Comté AOP	Fraises
Mardi 28/04 Valérie	Betteraves rouges bio	Pilon de poulet Label rouge	Riz d'or au chorizo	Yaourt nature bio sucré	Compote bio
Jeudi 30/04 Robert	Salade composée	Rôti de porc HVE	Printanière de légumes maison	Gouda bio	Banane
Vendredi 1^{er}/05	FERIE				

Lundi 4/05 Sylvain	Salade Waldorf	Nugget plein filet	Carottes bio	Camembert	Tartelette normande aux pommes maison
Mardi 5/05 Judith	Moricette rosette et salade	Poisson MSC	Courgettes/Ebly	Yaourt local HVE à la fraise	Mousse au chocolat
Jeudi 7/05 Joseph	Tomates feta olives	Quinoa aux brocolis		Flan vanille	Framboises
Vendredi 8/5 Victoire 1945	FERIE				

Lundi 11/05 Estelle	Carottes râpées	Escalope de dinde à la crème	Pates coquillage	Petit suisse	Fruits au sirop
Mardi 12/05 Achille	Concombre vinaigrette	Omelette mozzarella ciboulette	Ratatouille maison	Tomme IGP	Far breton maison
Jeudi 14/05 Ascension	FERIE				
Vendredi 15/05	FERIE				

Lundi 18/05 Eric	Asperges fraîches	Risotto d'épeautre aux pois maraîchers		Ube latté	Pomme locale
Mardi 19/05 Yves	Buffet de crudités	Panier feuilleté poulet boursin maison	Fondue de poireaux	Yaourt gourmand	Fraises locales
Jeudi 21/05 Constantin	Radis beurre	Sauté de porc local HVE	Carottes /chou-fleur	Morbier AOP	Melon charentais
Vendredi 22/05 Emile	Salade verte	Hachis parmentier		Fromage blanc bio au coulis	Biscuit sec