

	LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	VENDREDI 01 Mai
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 04 Mai	MARDI 05 Mai	MERCREDI 06 Mai	JEUDI 07 Mai	VENDREDI 08 Mai
	Menu veggie	Menu bio			Victoire 19-45
	Tortillas de pomme de terre Salade verte Cantal AOP Fruit de saison Compote / marbré / fromage blanc	Sauté de porc Sauté de lentilles Tortis Gouda Fruit de saion	Croisillons au fromage Poulet rôti en sauce Nuggets de blé Tian de légumes Panna cotta aux fruits rouges	Mesclun, emmental, croustons Lieu jaune rôti Omelette Boulgour Fruit de saison Brownies / compote / f blanc	Féried
	LUNDI 11 Mai	MARDI 12 Mai	MERCREDI 13 Mai	JEUDI 14 Mai	VENDREDI 15 Mai
		Menu bio	Menu auvergnat	Ascension	
	Daube de boeuf Boulettes végétales Ratatouille Comté AOP Fruit de saison Yaourt / compote / biscuit	Salade de lentilles Boulettes de boeuf à la toscane Sauté de pois chiche Haricots verts Crème dessert Petits suisse / pain chocolat / fruit	Salade d'auvergat Truffade et saucisse Saucisse végétale Salade verte Flognarde aux pommes Yaourt / roulé à la fraise / fruit	Féried	Féried
	LUNDI 18 Mai	MARDI 19 Mai	MERCREDI 20 Mai	JEUDI 21 Mai	VENDREDI 22 Mai
		Menu veggie		Menu bio	
	Emincé de dinde en sauce Lentilles en sauce Pâtes Yaourt Fruit de saison Fromage blanc / fruit / sablé	Nuggets de blé Frites Brie Fruit de saison Pain chocolat / yaourt / compote	Carottes râpées Gardianne de taureau (alazard) Sauté de pois chiche Polenta Mimolette Maestro Fromage blanc / Fruit / barre bretonne	Salade de pomme de terre Saucisette bio Galette végétale Aubergine à la parmesane Fruit de saison Yaourt / pain confiture / compote	Colin à l'aneth Œufs sauce aurore Courgettes sautées Tomme AOP Gâteau maison Petits suisses / sablé / compote
	LUNDI 25 Mai	MARDI 26 Mai	MERCREDI 27 Mai	JEUDI 28 Mai	VENDREDI 29 Mai
	Lundi de Pentecôte	Menu Bio	Menu veggie		
	Féried	Rôti de porc Blanquette de lentilles Riz Fromage Crème dessert Fromage blanc / pain confiture / fruit	Omelette aux herbes Pâtes torti 3 couleurs Cantal jeune AOP Compote maison Yaourt / gâteau maison	Salade de pois chiches Blanquette de dinde Galette veggie Haricots plats Fruit de saison P suisse / marbré / compote	Poisson meunière Nuggets de blé Pommes de terre rôties Yaourt bio Salade de fruits Yaourt à boire / pain miel / fruit

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

11/03/2026

