

Menus du 4 au 7 Mai 2026

Déjeuner

Lundi 04/05

Mardi 05/05

Mercredi

Jeudi 07/05

Vendredi

<p>Salade Cœur de Palmier tomate confite et maïs Anhydride sulfureux et sulfites, Moutarde, Poisson</p> <p>Salade betterave Bio sauce framboise</p> <p>Filet de lieu</p> <p>Boulgour Bio Gluten</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Emmental 30g Lait</p> <p>Compote pomme Bio</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten</p>	<p>Carottes râpées Bio cumin et amandes Fruits à coques</p> <p>Duo de choux Bio Anhydride sulfureux et sulfites</p> <p>Boulette d'agneau sauce curry Anhydride sulfureux et sulfites, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Graines de sésame, Lait, Moutarde, Soja</p> <p>Filet de Hoki Msc</p> <p>Fusilli Bio</p> <p>Julienne de légumes Céleri</p> <p>Mimolette 30g Lait</p> <p>Fruits Bio de saison</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten</p>		<p>Salade verte Bio croutons Anhydride sulfureux et sulfites, Moutarde</p> <p>Salade Endives Pomme et Noix Anhydride sulfureux et sulfites, Fruits à coques, Moutarde, Poisson</p> <p>Dahl de lentille</p> <p>Riz long</p> <p>Edam Lait</p> <p>Paris Brest Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Soja</p> <p>Pain individuel Label Rouge Gluten</p>	<p>Jour férié</p>
---	---	--	---	--------------------------

 Produits biologiques et en conversion



Pêche Responsable (MSC)



Label rouge



Pêche Responsable (MSC)



Label rouge