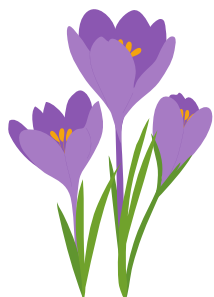
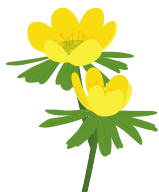


Menu du 04 au 08 mai 2026



Lundi

Saucisson à cuire
 Pomme de terre vapeur **9**
 Petit-suisse aux fruits **9**
 Fruit



Mardi

Salade de concombre feta
5,6,9,10
 Filet de lieu noir en sauce
1,4,5,6,7,8,9
 Pâtes **1,9**
 Yaourt mixé aux fruits **9**



mercredi

Salade de tomates **6,10**
 Pilon de poulet
 Haricot vert **9**
 Mousse au chocolat **8,9**

Jeudi

Fingers aux 3 graines **1,4**
 Purée de carottes **9**
 Fromage **9**
 Glace **2,8,9**

Vendredi



FERIE

possibilité de modification en fonction des livraisons

Allergènes : **1** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) **2** Fruits à coques **3** Crustacés
4 Céleri **5** Œufs **6** Moutarde **7** Poissons **8** Soja **9** Lait y compris lactose **10** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10ml/l **11** Graines de sésame **12** Lupin **13** Arachides **14** Mollusques

LABEL ROUGE (LR) BIO AOP HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) PECHÉ DURABLE ISSU DU COMMERCE
 ÉQUITABLE BLEU BLANC COEUR VBF VPF VOLAILLE FRANÇAISE FAIT MAISON