







































	Du 27 Avril au 1 ^{er} Mai 2026	Du 4 au 8 Mai 2026
Lundi	Betterave Rouge  Daube de Bœuf Tortellini Bio ● Fromage AOP ● Fruit de Saison	Salade de Haricots  Chipolatas Merguez Rigatoni d'Epeautre Bio ● Fromage ● Fruit de Saison
Mardi	Riz Niçois    Omelette à l'Emmental  Courgettes Rôties Fromage AOP ● Fruit de Saison	Salade Bio  Emincé de Bœuf Strogonoff ● Carottes vichy Yaourt Nature Sucré ● Tarte aux Pommes ● ●
Jeudi	Salade Bio  Haut de Cuisse de Poulet NA Pommes Sautées Yaourt Aromatisé Local ● Fruit de Saison	Œuf Mimosas   La Patia ● Fromage AOP ● Fruit de Saison
Vendredi		

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten		Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
	Œuf		Agricultures Biologiques
	Poisson		Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait		Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde		Estampille Agrément
	Sésame		
	Sulfite		
	Lupin		
	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même