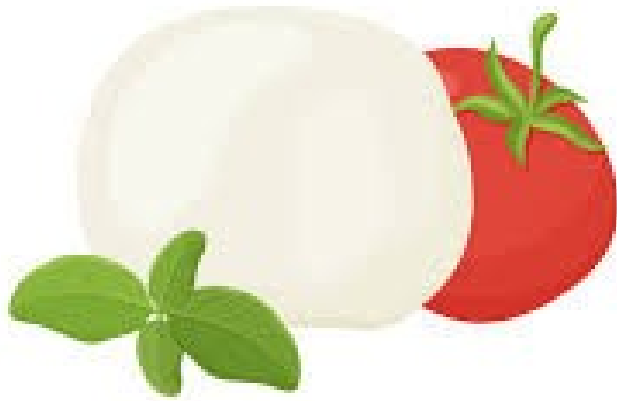


Menu

DU LUNDI 04 AU JEUDI 07 MAI



LUNDI

- Tomate mozzarella
- Fricadelle gratinée au cheddar
- Écrasé de pommes de terre
- Fromage
- Verrine de fraises



- Rillettes de thon / salade
- Brochette de poulet tandoori
- Riz sauté aux légumes
- Emmental
- Compote de fruit



JEUDI *MENU Végétarien*

- Tagliatelles de concombres
- Ravioli aux fromages
- Crumble pomme/chocolat
- Yaourt



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



Menus du 04 au 10 mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis à la croq au sel	Feuilleté au fromage	Rillettes de thon et pain de mie	Pastèque	Victoire 1945
Plat principal	Carbonara	Dos de colin sauce crevettes	Colombo de poulet	Saucisse braisée	
Accompagnement	Pâtes BIO	Carottes à la crème	Epinards aux aromates	Purée de navets et pommes de terre	
Fromage / Laitage	Rondelé	Gouda	Cimelait aromatisé	Yaourt nature sucré BIO	
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison BIO	Palet breton BIO	Ananas au sirop léger	
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique

Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



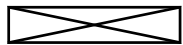
« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 11 au 12 MAI 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	duo melon / jambon					X									
	filet de merlu meunière		X		X			X							
	duo de choux et brocolis	X	X												
	fromage blanc passion	X	X							X					
	biscuit	X	X	X											
mardi	houmous de betterave		X				X			X					
	rôti de porc à la moutarde	X	X									X	X		
	Mélange 4 céréales		X				X			X	X		X		X
	bleu douceur	X													
	crème dessert à la vanille	X	X	X			X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.