













MENUS DU 27 AU 1 MAI 2026

LUNDI

-   Concombre à la crème
-  local  Rôtis de porc
-  Haricots verts
-   Fromage blanc coulis





MARDI

-  Pâté en crouste
-  local  Émincé de boeuf tomate
-  Coquillettes
-  Fromage
- Fraise

MERCREDI








Oeufs mayonnaise

-   Gratin PDT
- Salade verte
-   Entremet vanille

JEUDI

Taboulé

-  local  Poisson frais
-    Courgettes bechamel
- Fromage
- Orange

VENDREDI

Féié

Bonne fête du travail !



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Agriculture Biologique
Menu Végétarien
Fait maison
Producteur local
Origine France
Produit LABELLISÉ
(AOP, Label rouge, HVE...)



En cas d'imprévu, les menus peuvent être amenés à changer.