


# MENUS DU 18 AU 22 MAI 2026

## LUNDI



 Tomates mozzarella  
Crème chorizo doux

 Pâtes

 Compote

## MARDI



 Carottes râpées/ emmental




 Œufs brouillés

Ratatouille

Semoule



 Coeur coulant chocolat

## MERCREDI



 Pâté en croûte



 local Poisson frais



Gratin de légumes

 Fromage

Pomme

## JEUDI



 Concombre



 local Poulet fermier



Haricots verts



 Fromage blanc

## VENDREDI

Rallye sportif



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Gluten  
1



Crustacés  
2



Œufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céleri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12



Lupins  
13



Mollusques  
14



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.