



MENUS SCOLAIRES DU 6 AVRIL AU 1ER MAI 2026

DU 7 AU 10/04

DU 13 AU 17/04

DU 20 AU 24/04

DU 27/04 AU 01/05

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	<p>Crudité du moment local ou AB Spaghetti AB à la bolognaise + râpé AB Sans viande : spaghetti à la bolognaise végétale + râpé AB Petits suisses aux fruits Compote Allergènes : 1/7/9/10/12</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Crudité du moment local ou AB Raviolis de légumes sauce au bleu AB Compote AB Biscuit AB Allergènes : 1/3/7/10/12</p>	<p>Hauts de cuisse de poulet AB Sans viande : filet de poisson Gratin de courgettes AB Fromage AB Crème vanille Allergènes : 1/4/7/9</p>	
<p>Crudité du moment local ou AB Sauté de porc aux olives Sans viande : Filet de poisson Purée AB Yaourt nature AB Allergènes: 1/4/7/8/9/10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Cordon bleu Sans viande : cordon bleu au fromage Choux-fleurs persillé AB Yaourt nature AB Compote AB Allergènes : 1/3/7 /10/12</p>	<p>Feuilleté au fromage Boeuf bourguignon AB Sans viande : filet de poisson Carottes AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes: 1/4/7/9</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Steak haché de veau Sans viande : galette fromagère AB Mélange Haricots beurre et pois gourmands Faisselle AB Allergènes : 1/3/7 /9/10/12</p>	
<p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade de concombres Dahl de lentilles AB Semoule AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes: 1/7/9/10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB dés le fromage Veau Marengo Sans viande : filet de poisson Petit épeautre AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes : 1/4/7/9/10/12</p>	<p>Betteraves rouges AB Couscous au poisson et légumes AB Sans viande : couscous aux légumes AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes : 1/7 /9/10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Poisson en sauce Mélange de légumes Fromage AB Dessert pâtissier Allergènes :1/3/4/7 /9/10/12</p>	
<p>Paupiettes de poulet Sans viande : omelette Gratin de Butternut AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes : 1/03/7 /9</p>	<p>REPAS VÉGÉTARIEN Salade de maïs AB Omelette aux pommes de terre Épinards hachés AB Fromage AB Dessert pâtissier Allergènes : 1/3/7 /10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Côte de porc Sans viande : omelette Petits pois AB Compote AB Fromage blanc AB Allergènes : 1/3/7 /9/10/12</p>	<p>Salade d'haricots verts AB Gardianne de taureau Sans viande : quenelles Riz AB Fruit local ou AB Allergènes : 1/3/7 /9/10/12</p>	
<p>Crudité du moment local ou AB Poisson pané Haricots verts AB Fromage blanc AB Allergènes : 1/ 4/7 /10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Poisson en sauce Mélange de céréales et graines AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes : 1/4/7/9/10/12</p>	<p>Crudité du moment local ou AB Filet de Poisson Riz à la tomate AB Fromage AB Fruit local ou AB Allergènes: 1/4/7/9</p>		

Préparation à base de protéines végétales : plats préparés à base de légumineuses. Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement. Toutes nos viandes sont françaises sauf le steak haché de veau *. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable *. Notre approvisionnement en pain est local. AB : Agriculture biologique, AOP : appellation d'origine protégée.

Références réglementaires

La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue.

En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Oeufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.