











Menus de substitution

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Méli-mélo aux 5 légumes	Crêpes emmental	Tartare de courgettes et carottes aux épices et raisin sec	Tomates à croquer	 <p>8 MAI ANNIVERSAIRE DE LA VICTOIRE DU 8 MAI 1945</p>
Plat protidique	Tortilla	Pané de blé emmental épinard	Quenelle nature béchamel	Lasagnes légumes	
Garniture	Pommes de terre vapeur HVE 	Haricots beurre CE2 persillés 	Riz bio au beurre 	Mozzarella basilic bio 	
Produit laitier	 Kiri bio	Yaourt nature sucré bio 	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP 	
Dessert	Flan nappé caramel	Pomme bio 	Flan vanille	Cake au chocolat maison	

* Produit contenant du porc








Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Oeuf bio mayonnaise 	Betteraves maïs bio 	Salade riz camarguaise bio 		
Plat protidique	Croustillant au cheddar	Boulette de soja et tomate	Gnocchis à la sauce tomate		
Garniture	Coquillettes bio au beurre 	Pommes noisette	Petits pois CE2 		
Produit laitier	Boursin nature	Fromage frais aux fruits	 Comté AOP		
Dessert	Compote pomme cerise	Kiwi	Mille-feuille au caramel		














* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de substitution

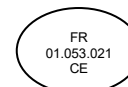
	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Macédoine de légumes HVE 	Taboulé bio 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Salade verte bio 	Concombre à la crème et menthe
Plat protidique	Croustillant au fromage	Saucisses végétale	Blanquette végétale	Steak végétal tomate basilic	Bâtonnet de mozzarella pané
Garniture	Purée bio à l'origan 	Courgettes à la marjolaine	Carottes bio persillées 	Lentilles bio 	Blé bio au beurre 
Produit laitier	Samos	Yaourt nature sucré bio 	Cantal AOP 	Saint Marcellin IGP 	Emmental bio 
Dessert	Liégeois chocolat	Pomme Fuji	Banane bio 	Crème dessert vanille	Gâteau d'anniversaire bavarois chocolat

* Produit contenant du porc











Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Œuf mayonnaise	Melon	Gaspacho tomate pastèque 	Pommes de terre HVE ciboulette 
Plat protidique		Pané de blé emmental épinards	Lasagnes aux	Tortilla	Crêpe au fromage
Garniture		Haricots verts CE2 au beurre 	Légumes grillés	 Riz bio à la valenciennoise	Mousseline de brocolis CE2 
Produit laitier		 Chanteneige bio	Yaourt à boire	Tome catalane AOP 	Fromage frais aux fruits bio 
Dessert		Compote de pomme HVE 	Moelleux citron	Beignet à la pomme	Fraises

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



ALLERGENES SUBSTITUTS MAI

Déjeuner

Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai	Samedi 09 mai	Dimanche 10 mai
Méli-mélo aux 5 légumes 	Crêpes emmental 	Tartare de courgette et carottes aux épices et raisin sec 	Tomates à croquer			
Tortilla 	Pané de blé emmental épinard 	Quenelle nature béchamel 	Lasagnes légumes mozzarella basilic bio 			
Pommes de terre vapeur HVE	Haricots beurre CE2 persillés 	Riz bio au beurre 				
Kiri bio 	Yaourt nature sucré bio 	Tome catalane AOP 	St Nectaire AOP 			
Flan nappé caramel 	Pomme bio	Flan vanille 	Cake au chocolat maison 			



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs








Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS MAI

Déjeuner

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai	Samedi 16 mai	Dimanche 17 mai
Oeuf bio mayonnaise 	Betteraves maïs bio 	Salade riz camarguaise Bio 				
Croustillant au cheddar 	Boulette de soja et tomate 	Gnocchis à la sauce tomate 				
Coquillettes bio au beurre 	Pommes noisette 	Petits pois CE2 				
Boursin nature 	Fromage frais aux fruits 	Comté AOP 				
	Kiwi 	Mille-feuille au caramel 				



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Poissons et produits à base de poissons



Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS MAI

Déjeuner

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai	Samedi 23 mai	Dimanche 24 mai
Macédoine de légumes HVE 	Taboulé bio 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Salade verte bio 	Concombre à la crème et menthe 		
Croustillant au fromage 	Saucisses végétale 	Blanquette végétale 	Steak végétal tomate basilic 	Bâtonnet de Mozzarella pané 		
Purée bio à la crème et origan 	Courgette à la marjolaine	Carottes bio persillées 	Lentilles bio	Blé bio au beurre 		
Samos 	Yaourt nature sucré bio 	Cantal AOP à la coupe 	Saint Marcellin IGP . 	Emmental bio 		
Liégeois chocolat 	Pomme Fuji	Banane bio	Crème dessert vanille 	Gâteau d'anniversaire (bavarois chocolat) 		

Anhydride sulfureux et sulfites

Arachides et produits à base d'arachides

Céleri et produits à base de céleri

Céréales contenant du gluten

Fruits à coque

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Lait et produits à base de lait

Moutarde et produits à base de moutarde

















Oeufs et produits à base d'oeufs

Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES SUBSTITUTS MAI

Déjeuner

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Œuf mayonnaise 	Melon	Gaspacho tomate pastèque 	Pommes de terre HVE ciboulette 
	Pané de blé emmental épinard 	Lasagnes aux légumes grillés 	Tortilla 	Crêpe au fromage 
	Haricots verts CE2 au beurre 		Riz bio à la valenciennoise 	Mousseline de brocolis CE2 
	Chanteneige bio 	Yaourt à boire 	Tome catalane AOP 	Fromage frais aux fruits bio 
	Compote de pomme HVE		Beignet à la pomme 	Fraises
		Moelleux citron BT. 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Lupin et produits à base de lupin



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Soja et produits à base de soja

Contient