

Viande Poisson Oeufs Fruits et légumes Crus /cuits Féculents Produits laitiers Produits sucrés Produits gras



S1 menus du 6 au 10 avril 2026

Lundi

FERIE

Mardi

Crudité de carotte (80g)

Risotto aux champignons⁷ (250g / 180g)

Camembert⁷

Compote pomme vanille

Mercredi

Liste des allergènes (1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : lait, 8 : fruits à coques, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : lupin, 13 : mollusques, 14 : anhydrides sulfureux et sulfites)

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Notre pain est issu de la boulangerie artisanale et locale.

Jeudi

Salade de haricot rouge et maïs (80g)

Curry de poisson⁴ (70g / 50g)

Semoule¹ (150g / 100g)

Crème dessert au chocolat¹⁻⁷

Vendredi

Salade de haricot vert (80g)










Emincé de dinde sauce crème champignons¹⁻⁷ (70g / 50g)

SVI : käsespeatzle¹⁻³⁻⁷

Spaetzle¹⁻³⁻⁷ (170g / 120g)

Fruit frais de saison



		Viande Poisson Oeufs	Fruits et légumes Crus /cuits	Féculents	Produits laitiers	Produits sucrés	Produits gras				
											
		S4 menus du 11 au 15 mai 2026					S5 menus du 18 au 22 mai 2026				
Lundi		Macédoine de légumes⁹ (80g)					Salade verte (30g)				
		Filet de merlu sauce tomate⁴ (70g / 50g) Ratatouille (100g) Pâtes papillon¹ (150g / 100g)					Lasagne aux légumes et mozzarella¹⁻⁷ (250g / 180g)				
		Vache qui rit⁷ Fruit frais de saison					Brie⁷ Glace³⁻⁷				
Mardi		Crudité de coleslaw (80g)					Salade de concombre (80g)				
		Quiche aux légumes¹⁻³⁻⁷ (250g / 180g)					Cuisse de poulet désossée au paprika (70g / 50g)				
		Comté⁷ Compote pomme fruits rouges					Haricot vert (100g) Potatoes (150g / 100g)				
		Fromage de chèvre⁷ Fruit frais de saison									
Mercredi		Liste des allergènes (1 : gluten, 2 : crustacés, 3 : œuf, 4 : poisson, 5 : arachides, 6 : soja, 7 : lait, 8 : fruits à coques, 9 : céleri, 10 : moutarde, 11 : graines de sésame, 12 : lupin, 13 : mollusques, 14 : anhydrides sulfureux et sulfites)									
		Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Notre pain est issu de la boulangerie artisanale et locale.									
Jeudi		FERIE					Menu monochrome rouge				
							Salade de tomate (80g)				
							Tomate farcie¹ (1 pièce) SVI : risotto à la tomate Riz (150g / 100g) + sauce tomate				
							Fraises				
Vendredi		Taboulé aux légumes¹⁻⁹ (80g)					Crudité de carotte (80g)				
		Cordon bleu de volaille¹⁻³⁻⁷ (70g / 50g) SVI : steak du fromager ¹⁻³⁻⁷ Purée de carotte⁷ (200g / 150g)					Dos de cabillaud sauce citronnée¹⁻⁴⁻⁷ (70g / 50g)				
		Gâteau basque¹⁻³⁻⁷					Fondue de poireau⁷ (100g) Semoule¹ (150g / 100g)				
							Fromage blanc aromatisé⁷				

