







Menu semaine n°15 du Lundi 06 avril 2026 au Dimanche 12 avril 2026

Petit Déjeuner

Lundi	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04	Samedi	Dimanche
	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Petit déjeuner GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		

 Agriculture Biologique

Déjeuner




Lundi	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04	Samedi	Dimanche
	<p>Feuilletté au fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Betteraves aux oignons CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Cuisse de poulet rôti Epices Tandoori </p> <p>Merlu meunière POISSON, SULFITES </p> <p>Blé et brunoise de légume CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Yaourt sucré LAIT (LACTOSE) </p> <p>Pomme bicolore CÉLERI </p>	<p>Coeur de palmier en salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Poireau vinaigrette CÉLERI, MOUTARDE </p> <p>Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Brandade de poissons CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON </p> <p>Pommes vapeur CÉLERI, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Pois gourmands CÉLERI, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Comté LAIT (LACTOSE) </p> <p>Fraise Chantilly maison </p>	<p>Tomates, olives et oignons CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Radis beurre LAIT (LACTOSE) </p> <p>Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Boeuf façon Marengo CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Coeur de Merlu sauce provençale CÉLERI, POISSON </p> <p>Pates Tortis GLUTEN, LAIT (LACTOSE) </p> <p>Poêlée Ratatouille </p> <p>Coulommier LAIT (LACTOSE) </p> <p>Beignet chocolat noisette FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA </p>	<p>Macédoine mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES </p> <p>Salade Chou Blanc, Carottes, Olives CÉLERI, SULFITES </p> <p>Bol de salade CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES </p> <p>Couscous végétarien CÉLERI, GLUTEN </p> <p>Petits suisses LAIT (LACTOSE) </p> <p>Corbeille de fruits CÉLERI </p>		

 Indication géographique protégée  Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Label Rouge  Région ultra-périphérique

Menu semaine n°15 du Lundi 06 avril 2026 au Dimanche 12 avril 2026

Dîner

Lundi	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Pomelos rose —</p> <p>Omelette au fromage maison LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Pomme grenaille CÉLERI</p> <p>Haricots beurre persillés CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Gouda LAIT (LACTOSE)</p> <p>Banane</p>	<p>Rillettes de thon et endives LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES</p> <p>Sauce aux deux saumons LAIT (LACTOSE), POISSON</p> <p>Spaghettis GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Choux fleurs persillé CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Saint Paulin LAIT (LACTOSE)</p> <p>Flan aux pommes CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>Macédoine mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES</p> <p>Brochette de volaille CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON</p> <p>Boulgour CÉLERI, GLUTEN</p> <p>Choux de Bruxelles persillade CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p>Yaourt à la grecque nature LAIT (LACTOSE)</p> <p>Ananas</p>			

 Agriculture Biologique
  Haute valeur environnementale
  Région ultra-périphérique

M. CHERRIER



MME GONIN

Secrétaire générale / Agent Comptable

N. GONIN