

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 30 Mars au 07 Mai 2026



Lundi 30/03/26

Macédoine mayonnaise 3,10,12

Dinde au curry VF 7,9,10

Chou-fleur 7

Fromage 7

Fruit

Mardi 31/03/26

Radis beurre 7

Bouchée quenelles et champignons 1,7

Yaourt à la framboise 7

Jeudi 02/04/26

Pâté de foie

Colin sauce dieppoise 1,2,3,4,7,9,10 AT

Purée de potiron 7

Fromage 7

Fruit

Vendredi 03/04/26

Carottes râpées 10,12

Haché de bœuf à la tomate VF 7,9,10,12

Pâtes 7

Flan pâtissier 1,3,7

Mardi 07/04/26

Betteraves et maïs vinaigrette 10,12

Gnocchis sauce aurore 1,3,7

Fromage 7

Fruit

Jeudi 09/04/26

Salade d'endives aux noix 8,10,12

Bœuf aux champignons VF 7,9,10,12

Petits pois 7

Panna cotta coulis de fruits exotiques 7

Vendredi 10/04/26

Pamplemousse

Sauté de porc au pesto VF 7,9,10

Haricots verts 7

Fromage 7

Gâteau au chocolat 1,3,7



Lundi 27/04/26

Chou blanc au thon 4,10,12

Sauté de poulet au citron 7,9,10

Riz cantonnais 3,7

Fromage blanc 7

Crème de marrons

Mardi 28/04/26

Salade de lentilles, œuf dur et feta 3,7,10,12

Merlu sauce agrumes AT 1,2,3,4,7,9,10

Carottes 7

Fruit

Jeudi 30/04/26

Salade verte 10,12

Truffade 7

Mousse de fruits 7

Lundi 04/05/26

Rillettes de porc, cornichons

Poisson meunière AT 1,7

Épinards en béchamel 1,7

Fromage 7

Fruit



Mardi 05/05/26

Carottes à l'emmental 7,10,12

Chipolatas

Frites

Poires au chocolat 7

Jeudi 07/05/26

Salade d'endives 10,12

Escalope de dinde moutarde VF 7,9,10

Brocolis 7

Compote et biscuit 1,7

Le service de la cuisine met à

l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel