



MENU : MOIS DE MAI 2026

MENU : MOIS DE MAI 2026



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
Feuilleté fromage 1-7 Boulettes de lentilles 1-3 Carottes Yaourt 7 Banane	Salade de maïs 10-12 Merlu en sauce 4-7 Riz Yaourt 7 Kiwi	Salade de concombre 10-12 Gratin de chou-fleur 7 Poisson 4-7 Fromage 7 Compote	Carottes râpées 10-12 Pâtes bolognaise 1-7 Tome de montagne 7 Compote pomme banane	<h1 style="color: red;">VICTOIRE 1945</h1>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
Salade de tomates Mozzarella 7-10-12 Poisson sauce échalotes 4-7 Ebly 1 Buche du Pilât 7 Kiwi	Cœur de palmier 10-12 Lasagne de légumes 1-3-7 Yaourt 7 Tartes aux pommes 1	Salade de tomate 10-12 Cuisse de poulet Purée de légumes 7 Fromage 7 Compote	<h1 style="color: red;">ASCENSION</h1>	<h1 style="color: red;">PONT</h1>

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MENU : MOIS DE MAI 2026

MENU : MOIS DE MAI 2026



LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Macédoine de légumes 10-12 Sauté de porc au curry 7 Pâtes 1-3 Fromage 7 Poire	Salade de betteraves 10-12 Blanquette de veau 1-3-7 Haricots verts Laitage et Gaufre 1-3-7	Taboulé 1 Poisson au four 4 Duo de courgette Yaourt 7 et fruit	Salade de céleri 10-12 Sauté de bœuf 1-3-7 Ecrasé de pommes de terre 7 Yaourt 7 Compote	Avocat vinaigrette 10-12 Quenelles nature sauce tomates 1-7 Riz Yaourt 7 et pomme au caramel
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
PENTECÔTE	Salade de tomate 10-12 Sauté d'agneau 1-3-7 Haricots blancs Glace 7 palmiers 1	Salade de lentilles 10-12 Haché de veau Epinards 7 Yaourt 7 et fruit	Pois chiches à la Corse 8-10-12 Escalopes VG1 Gratin de courgettes 7 Yaourt VG Pomme	Salade verte 10-12 Jambon Pommes dauphines Yaourt 7 et fruit

GRAND CRECHE

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MENU : MOIS DE MAI 2026

MENU : MOIS DE MAI 2026



La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut
Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.
Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG