

Menu semaine n°19 du Lundi 04 mai 2026 au Dimanche 10 mai 2026



Lundi	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<b>Petit déjeuner</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Petit déjeuner</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Petit déjeuner</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)			

Agriculture Biologique







Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p><b>Feuilleté au chèvre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS</p> <p><b>Bol de salade</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Pâtes bolognaises végétariennes</b> CÉLERI, GLUTEN</p> <p><b>Spaghettis</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Fromage frais</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Petits suisses chocolat</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Salade de fruits exotiques</b></p>	<p><b>Radis beurre</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Coeur de palmier en salade</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Bol de salade</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Cuisse de poulet rôti</b> GLUTEN</p> <p><b>Dos de cabillaud à la moutarde ancienne</b> MOUTARDE, POISSON, SULFITES</p> <p><b>Pommes vapeur</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Brocolis persillade</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Velouté fruit bio</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Pomme golden</b> CÉLERI</p>	<p><b>Salade de pommes de terre</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Betteraves aux oignons</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Bol de salade</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Poisson du marché</b></p> <p><b>Riz pilaf</b> CÉLERI</p> <p><b>Carottes à la crème</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Fraises au sucre</b> CÉLERI</p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Chou chinois en salade</b> CÉLERI, SULFITES, SÉSAME</p> <p><b>Composé de 4 salades vertes</b> CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES</p> <p><b>Sauté de veau à la provençale</b> CÉLERI</p> <p><b>Poisson de hoki sauce coco curry</b> MOUTARDE, POISSON</p> <p><b>Pommes lyonnaises</b></p> <p><b>Mimolette</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Donut sucré</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</p>			

Agriculture Biologique Indication géographique protégée Haute valeur environnementale

Menu semaine n°19 du Lundi 04 mai 2026 au Dimanche 10 mai 2026

Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p><b>Coeur de palmier à la feta</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE), SULFITES</p> <p><b>boulette de viande a la catalane</b> CÉLERI</p> <p><b>Coeur de Merlu sauce moules</b> CRUSTACÉS, CÉLERI, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, POISSON, SULFITES</p> <p><b>Pommes paillasson</b></p> <p><b>Haricots plats persillés</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Brie</b> LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Ananas</b> CÉLERI</p>	<p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Escalope de veau</b></p> <p><b>Oeufs brouillés</b> LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p><b>Quinoa aux carottes</b> CÉLERI, LAIT (LACTOSE)</p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Belnet Chocolat</b> LAIT (LACTOSE)</p>	<p><b>Salade Maquereau à la Moutarde</b> CÉLERI, MOUTARDE, POISSON</p> <p><b>Parmentier de poisson</b> GLUTEN, POISSON</p> <p><b>Gouda</b> LAIT LACTOSE</p> <p>Ile flottante maison</p> <p>FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA</p>				

 Agriculture Biologique
  Indication géographique protégée
  Appellation d'origine protégée
  Haute valeur environnementale

M. CHERRIER



MME GONIN

Secrétaire générale - Agent Comptable  
N. GONIN