













<b>GRANDS</b>	Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026
<b>Entrée</b>	Tarte aux fromages (1,2,4)	Concombre BIO  fromage blanc (1)	Oeufs dur mayonnaise (4,5,13)	1/2 Pomelos	<b>Armistice</b>  
<b>Plat</b>	Saucisse au jus 	Parmentier végétarien à l'egrené de pois BIO (1,2)	Blanquette de la mer (1,2,5,8,9,10)  	Boulette de bœuf (2)	
sans viande	Poisson sauce hollandaise (1,2,4,8)			Boulette végétarienne (2)	
<b>Plat</b>	Haricots beurre (1)	 	Semoule (1,2) Courgettes	Tagliatelles fraîches (1,2,4) Brocolis	
<b>Dessert</b>	Fruit	Fruit	Fromage (1)	Laitage nature (1)	
<b>Goûters</b>	Laitage nature (1) Pain au lait (1,2,4)	Pain + fromage (1,2) Pêche au sirop	Laitage nature (1) Fruit	Pain + fromage (1,2) Compote	

<b>BEBES</b>	Lundi 4 mai 2026	Mardi 5 mai 2026	Mercredi 6 mai 2026	Jeudi 7 mai 2026	Vendredi 8 mai 2026
<b>Plat</b>	Poisson (8) 	Fromage (1)	Œuf dur	Steak haché	<b>Armistice</b>  
sans viande				Poisson (8) 	
<b>Plat</b>	Haricots beurre	Carottes	Courgettes	Brocolis	
	Pommes de terre	Riz	Semoule (2)	Pâtes (2)	
<b>Dessert</b>	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	
<b>Goûters</b>	Yaourt (1)	Fromage blanc (1)	Yaourt (1)	Fromage blanc (1)	

L'équilibre nutritionnel des menus est conforme aux recommandations nutritionnelles obligatoires GEM RCN. Elodie DEDIEU, diététicienne, se tient à votre disposition à la CUISINE CENTRALE Tél : 05.61.92.22.59. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

### Informations aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les menus

(1) Produits laitiers (2) Gluten (3) Fruits à coques (4) Œufs et dérivés (5) Moutarde (6) Soja (7) Arachides (8) Poissons (9) Crustacés (10) Mollusques (11) Celeri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sesame