





GRANDS	Lundi 27 avril 2026	Mardi 28 avril 2026	Mercredi 29 avril 2026	Jeudi 30 avril 2026	Vendredi 1 mai 2026
Entrée sans viande	Salade verte croutons et emmental (1,2,5,13)	Feuilleté hot dog (1,2,4,5) <i>Samoussa (2,6)</i>	Radis (1)	Salade de pommes de terre (5,8,13)	1er mai 
Plat sans viande	Sauté de canard à l'orange (2) <i>Poisson à la crème et au citron (1,2,8)</i>	Roti de veau <i>Pané épinards (1,2)</i>	Chili végétarien (2)	Poisson pané aux corn-flakes (2,5,8)	
Plat	Rostis aux légumes	Purée de choux-fleurs (1)	Riz (1)	Courgettes et persil (1)	
Dessert	Fruit	Fromage (1)	Laitage nature (1)	Fromage (1)	
Goûters	Pain (2) + fromage (1) Compote	Laitage nature (1) Abricot au sirop	Pain au lait (1,2,4) Compote	Laitage nature (1) Fruit	

BEBES	Lundi 27 avril 2026	Mardi 28 avril 2026	Mercredi 29 avril 2026	Jeudi 30 avril 2026	Vendredi 1 mai 2026
Plat sans viande	Sauté de canard <i>Poisson (8)</i>	Roti de veau <i>Poisson (8)</i>	Fromage (1)	Poisson blanc (8)	1er mai 
Plat	Haricots verts Pâtes (2)	Purée de choux fleurs Pommes de terre	Carottes Riz	Courgettes Semoule (2)	
Dessert	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	
Goûters	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