

























Menus du 27 avril au 03 mai 2026

	Lundi 27 avr.	Mardi 28 avr.	Mercredi 29 avr.	Jeudi 30 avr.	Vendredi 01 mai
Midi	Chèvre chaud SALADE BAR ~.~ SAUTÉ DE BOEUF à la provençale ~.~ POMMES VAPEUR ~.~ YAOURT ~.~ FRUITS	SALADE BAR SALADE GRECQUE ~.~ ROUGAIL SAUCISSE ~.~ RIZ  ~.~ TOMME BLANCHE ~.~ ANANAS	SALADE BAR ~.~ POISSON ~.~ BOULGOUR ~.~ YAOURT ~.~ FRUITS	SALADE BAR SALADE DE PATES ~.~ OMELETTE  ~.~ POÊLÉE ASIATIQUE  ~.~ EMMENTAL ~.~ COMPOTE	

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  aide de l'UE à destination des collèges
-  Fait maison - Recette du chef
-  Produit de saison
-  Assemblé sur place
-  Recette d'ici et d'ailleurs
-  Produits locaux
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja