

MENUS

DU
AU

lundi 27 avril 2026
vendredi 1 mai 2026

SEMAINE 18

(Plan alimentaire semaine 3)

Allergènes

<p>LUNDI 27/04/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Salade verte aux noix Radis beurre Quenelle de poisson sauce aurore Blé pilaf Samos Beignet chocolat</p>	<p>Vert</p>	<p>Vert</p>	
<p>MARDI 28/04/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Betteraves rouges aux dés de feta Sardines beurre Rôti de porc miel et thym Pommes rissolées Pierrefortais / Yaourt nature Fruits</p>	<p>Vert</p>	<p>Rouge</p>	
<p>MERCREDI 29/04/2026</p>		<p>Crêpe aux champignons Boulettes de bœuf Ratatouille Brie Barre glacée</p>	<p>Vert</p>	<p>Vert</p>	
<p>JEUDI 30/04/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Concombres sauce yaourt et fines herbes Tomate sauce basilic Choucroute Emmental / Yaourt nature Fruits</p>	<p>Vert</p>	<p>Vert</p>	
<p>VENDREDI 01/05/2026</p>	<p>Ou</p>	<p>Férié</p>	<p>Vert</p>	<p>Vert</p>	


Allergènes




<p>PLAT DU JOUR</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p>	<p>PRODUIT DE SAISON</p>	<p>AGRICULTURE BIO</p>


Inversion plan alimentaire : aucune

Le Cuisinier : Philippe MAGNE
Le Principal : Gilles MARRET

 Arachide

 Céleri

 Crustacé

 Fruits a coques

 Lait


 Lupins

 Mollusque


 Moutarde

 Œufs

 Poissons

 Sésame

 Soja

 Sulfites

 Gluten