




TOUS LES REPAS SONT  
PRÉPARÉS SUR PLACE



**Du 27 avril au 1er mai 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade de riz	Salade verte, fromage	Betteraves	Carottes râpées		FRUITS & LÉGUMES
	Escalope de dinde	Lasagnes	Chipolatas	Pâtes	FERIE	VIANDES POISSONS OEUFS
	Carottes vichy		Haricots verts	Carbonara		FÉCULENTS
	Entremet	Compote	Fromage, Fruit	Fruit de saison		PRODUITS LAITIERS

Condiments : Huiles Colza & Olive, Moutarde, Fond de sauce, Ketchup, ...

### Provenance des matières premières :

**VIVAL** : produits secs bio majoritairement et le goûter des enfants

**BIOCOOP** : pour les fruits, légumes et conserves

**P'TIT GALLO** : pour les laitages (Montreuil Le Gast)

**DANS LE M'ILLE** : pour la viande de porc (Origine France - Montreuil sur Ille)

**CORMARÉE** : poissons (La Mézière)

\*\*\* **A2S** : produits congelés et frais – local et bio au maximum (Toutes les viandes d'origine France

sauf l'agneau d'origine Irlande du Nord)

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires. Prenez contact avec la cantinière si nécessaire.

(Œufs, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Sulfites, Noix, Blé et triticales)



