



Menu du 27 avril au 14 mai 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Betteraves rapées  Thon à la tomate <b>Riz</b>  Crème dessert maison	Chou-fleur en salade  Lasagnes aux légumes   Fruit	Salade verte+croûtons  Hachis parmentier  Compote, Biscuit	Férié
du 04 au 08 mai	Céleri remoulade  Couscous végétarien Semoule   <b>Glace</b>	Salade verte  Poulet au curry <b>Pâtes</b>  <b>Fromage blanc</b> /compote	Concombre/mozarella  Bourride sétoise (poisson, pdt, carottes)  Crumble aux pommes et chocolat	Férié
du 11 au 14 mai	Carottes râpées  Enchiladas Viande hachée Courgettes/aubergines  Yaourt	Salade verte  Blanquette haricots blancs  Fromage Compote	Férié	Pas d'école

**Menus végétariens** : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides