



























MENUS SCOLAIRES ET CENTRES

Du Lundi 27 AVRIL au Dimanche 3 MAI 2026 - 1ER MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		centres de loisirs		
<p>Betterave vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p> Salade verte laitue</p> <p> Yaourt Bio à la noix de coco  </p> <p> Ananas frais</p> <p>***</p>	<p>Saucisson sec et ail + beurre </p> <p> Radis/beurre </p> <p> Couscous (haut de cuisse de poulet, mini merguez) </p> <p>  Semoule/légumes couscous</p> <p> Semoule + Légumes couscous </p> <p>Brie</p> <p> Orange</p>	<p>Salade de pâtes marco polo </p> <p>Jambon braisé au jus </p> <p> Haricots verts extra fin  </p> <p>Mimolette</p> <p> Banane</p>	<p> Je crétoise (tomate, poivrons, concombre, féta)</p> <p>***</p> <p> Rosbeef</p> <p>Frites</p> <p>Frites + Courgettes gratinées </p> <p>Gruyère</p> <p> Compote royale + biscuit</p>	<p>FERIE</p>

LEGENDE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

Formule classique
Formule végétarienne
 Plat au choix



FAIT MAISON



PRODUIT LOCAL



VIANDE FRANCAISE



LABEL ROUGE

PRODUIT FRAIS



CIRCUIT COURT



CERT ENVIRONNEMENTALE NIV 2

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIV 3



PRODUIT BIO

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



PECHE DURABLE

NORME AFNOR