

Du lundi 27 avril au vendredi 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Saucisson sec  Saucisson à l'ail  Chou, jambon et comté (Allergène : lactose) Aiguillette de poulet à la moutarde à l'ancienne (Allergène : moutarde) Riz  Haricots beurre  (Allergène : lactose) Laitage au choix (Allergène : lactose) Compote de pomme  et palet breton (Allergènes : gluten, lactose)	Haricots rouges à la cajun (Allergène : céleri) Carottes râpées  Marée du jour (Allergènes : poisson, lactose) Pois cassés  et carottes Laitage au choix (Allergène : lactose) Fruit frais	Salade de pâtes, concombre et mimolette à la sauce pesto (Allergènes : lactose, gluten) Mélange de céréales  (Allergène : gluten) Légumes thaï (Allergène : soja) Laitage au choix (Allergène : lactose) Pêche melba (Allergènes : gluten, lactose)	Férié

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

C. HAMON

La Gestionnaire

L. FOUERE

