

Du lundi 4 au vendredi 8 mai 2026

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Rillettes de saumon (Allergène : lactose) Poivron, artichaut et feta (Allergène : lactose) Chipolata et merguez Sauce poivron (Allergène : tomate) Semoule  (Allergène : gluten) Tajine de courgettes (Allergène : fruits à coque) Laitage au choix (Allergène : lactose) Crème dessert  (Allergène : lactose)	Salade de pomme de terre, pois chiche et carottes à l'algérienne Avocat à la mangue Dhal de lentilles (Allergène : tomate) Riz pilaf  Laitage au choix (Allergène : lactose) Fruit frais	Betteraves cubes  Concombre  Butter chicken (Allergène : lactose) Mélange de céréales  (Allergène : gluten) Epinards  (Allergène : lactose) Laitage au choix (Allergène : lactose) Quatre-quarts aux pommes (Allergènes : gluten, œuf, 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

