









































Menu de la semaine

du 30 mars au 03 avril 2026



	Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02	Vendredi 03
POTAGE	Potage saint Germain  			
ENTREE		Choux rouge  vinaigrette 	Betterave  râpées 	Carottes  râpées 
PLAT	Sauté de poulet à la moutarde	Parmentier de patates douces et lentilles  	Rôti de porc forestière ou : Rôti de dinde forestière	Gratin de poisson
GARNITURE	Panais en persillade		Gratin dauphinois  	Mélange de céréales 
FROMAGE	comté 	Petit suisse    	Gouda  	
DESSERT	Purée de pomme maison  	Clémentine  	Kiwi  	Crème caramel  
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local  Aide UE à destination des écoles - Fruits  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers
 Produit fermier

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus élaborés en collaboration avec Laurie LIMONGI, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Fromage blanc, petit suisse, yaourt nature et Késako sont servis sans sucre, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Toutes les crudités et cuites sont servies sauce à part, produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
30 mars 2026														
Potage saint Germain	✗	Trace												
Sauté de poulet à la moutarde	✗	Trace		Trace					✗				✗	
Panais en persillade comté	✗													
Purée de pomme maison														
Sans pain														
31 mars 2026														
Choux rougevinaigrette														
Parmentier de patates douces et lentilles	✗													
Petit suisse	✗													
Clémentine														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
02 avril 2026														
Betteraverâpées														
Rôti de dinde forestière	✗												✗	
Rôti de porc forestière	✗												✗	
Gratin dauphinois	✗													
Gouda	✗													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
03 avril 2026														
Carottes râpées														
Gratin de poisson	✗	✗	✗	Trace	✗	Trace	Trace	Trace				✗	✗	
Mélange de céréales		✗												
Crème caramel	✗			✗										
Pain Ferme de Roquecanude		✗					✗			✗				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.