

Menu

SEMAINE 15 – centre aéré du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Liste allergène		Betteraves (hve) 	Blé en salade (Alpina) (hve)	Salade de lentilles (hve) 	Carottes râpées bio 
Lait 1		10	1 2 3 7 8 10	2 10	10
Gluten 2	férié	Pâtes à la carbonara (alpina) 	Cordon bleu de dinde	Rôti de porc (Lacroix) 	Filet de colin sauce citronnée 
Œufs 3					
Poisson 4		1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 4
Crustacés 5		-	Petits pois (hve) 	Epinards béchamel (hve) 	Pomme de terre rissolée 
Mollusques 6			1 2	1 2	1
Soja 7		Buche du Pilat 	fromage 	Yaourt sucré	Edam bio 
Céleri 8		1	1	1	1
Arachides 9		Kiwi bio	dessert	Banane bio	Flan pâtissier 
Moutarde 10			1 2 3 11		1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
[Article bio](#) [Article local](#)



Pêche durable - viande origine France
(Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 16 –centre aéré
du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 13	MARDI 14	MERC 15	JEUDI 16	VEND. 17
Liste allergène	Crêpe au fromage	Salade verte (hve)	Betterave	Coquillettes en salade bio (Alpina)	Carottes râpées bio
Lait 1					
Gluten 2	1 2 3	10	10	10	10
Œufs 3	Cuisse de poulet aux épices	Brandade de poisson	Quenelle	Rôti de dinde aux olives	Riz a la niçoise Et ces chevriers
Poisson 4					
Crustacés 5		1 2 3 4	1 2 3	1 2	1 7 8
Mollusques 6	Haricots verts (hve)	-	Petit pois	Poêlée de légumes oubliés	100% VÉGÉTARIEN
Soja 7	1 2		1 3	1 2	
Céleri 8	Brie bio	Gouda bio	Fromage	yaourt	Bûche de chèvre
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Compote de pomme (local) maison (hve)	Crème chocolat	dessert	biscuits	Fruits de saison (local ou bio)
Fruit coque 11		1 2 3 11	1 2 3 11	1 2 3 11	
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
[Article bio](#) [Article local](#)



Pêche durable - viande origine France
(Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 17 – SCOLAIRE
du lundi 20 avril au vendredi 24 avril 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 20	MARDI 21	MERC 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Liste allergène	Haricots beurre (hve) en salade	Salade verte (hve)	Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Salade composée
Lait 1					
Gluten 2	10	10	1 2 3	10	2 7 8 10
Œufs 3	Boule d' agneau	Lasagne de légumes	Haché de boeuf	Filet de colin beurre citronné	chipolata
Poisson 4					
Crustacés 5	1 2 3	1 2 3 7 8	1 2	1 2 3 4	1 2
Mollusques 6	Pomme Dauphine	100% VÉGÉTARIEN	Pâtes (alpina)	Gratin de chou fleur	Crozets (alpina) (hve)
Soja 7	1 2 3		1 2 3	1 2	1 2
Céleri 8	Emmental bio	Vache qui rit bio	fromage	Yaourt a la fraise (laiterie baïko)	P'tit cabrey
Arachides 9	1	1	1	1	1
Moutarde 10	Pamplemousse(hve) au sucre	Flan vanille	Dés de fruits	Riz bio au lait	Compote de pomme rhubarbe maison(hve)
Fruit coque 11					
Sésame 12		1 2 3		1	
Lupin 13					
Sulfites 14					

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local



Pêche durable - viande origine France
(Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 18 – scolaire du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 27	MARDI 28	MERC 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
Liste allergène	Betterave en salade	Salade verte garniture mexicaine	Friand fromage	Salade piémontaise	
Lait 1	10	7 8 10	1 2 3	3 10	
Gluten 2	Filet de colin meunière	Pâtes a la napolitaine (alpina) et sont emmental Français	Quenelle nature	Paleron braisé (cuisson 12h)	férié
Œufs 3					
Poisson 4	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3	1 2	
Crustacés 5	Riz bio sauce soja	100% VÉGÉTARIEN	Légumes sautés	Haricots verts hve	
Mollusques 6	1 7		1 2	1 2	
Soja 7	Yaourt banane (laiterie baïko)	Brie bio	fromage	Edam bio	
Céleri 8	1	1	1	1	
Arachides 9	Fruits au sirop	Compote de pomme hve	Tarte aux fruits	Quatre quarts aux amandes	
Moutarde 10					
Fruit coque 11			1 2 3	1 2 3 11	
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO



Pêche durable - viande origine France (Hve) haute valeur environnementale



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE