



Menus du 4 au 7 mai 2026

Lundi	
Carottes rapées	
Filet de lieu noir fumé	
Lentilles Corail	
Bleu d'Auvergne	
Orange	

Mardi	
Salade grecque	
Saucisson à cuire	
Haricots Blancs	
Petit Suisse	
Kiwi	

Jeudi	
Endive au Bleu	
Paupiettes de volaille	
Haricots vert	
Vache qui rit	
Gateau aux pommes	

Vendredi Végétarien



8 MAI
VICTOIRE 1945



Produit Fait
Maison



Produit Local



AOP



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

Produits utilisés dans les préparations: Lait (BIO), farine

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de problèmes de réalisations

La viande est fournie par la boucherie MARGERIDE VIANDES, Basée à RUYNES EN MARGERIDE (Cantal)