























































# Menus du Boréal

## Du lundi 4 mai 2026 Au jeudi 7 mai 2026

	lundi 4 mai	mardi 5 mai	mercredi 6 mai	jeudi 7 mai
D é j u n e r	Concombre à la féta   	Oeuf dur en macédoine  	Radis râpé et beurre  	Carottes râpées aux agrumes 
	Porc au curry     	Steak haché poivre et crème  	Spaghettis à la bolognaise végétale  	Poulet au jus     
	Lentilles à la dijonnaise 	Frites  	Spaghetti semi complète 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 
	Kiri * 	Brie * 	Emmental 	Comté * 
				La vache qui rit * 
	Fromage blanc nature * 	Fruit frais de saison * 	Glace à la vanille 	Fruit frais de saison * 

 Agriculture Biologique européenne	 Le porc français	 Produit local
 TERRES DE SOURCES	 Certification Environnementale niv. 2	 Des produits laitiers à l'école
 Viande Bovine Française	 Fruits&Légumes à l'école	 Plat végétarien
 Label Rouge	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Lait	 Moutarde	 Céleri	 Céréales contenant du gluten
 Oeufs				

\* La vinaigrette et le sucre sont servis à part

\* Aide UE à destination des écoles