

Menus d'avril -mai 2026

	Du 27 au 30 avril	Du 4 au 7 mai 2026	Du 11 au 13 mai	Du 18 au 22 mai
LUNDI	<u>Fritons*#</u> <u>Sauté de dinde curry</u> Riz et carottes Yaourt *#	<u>Taboulé</u> <u>Croque-monsieur</u> <u>Jardinière de légumes</u> Compote #	<u>Salade de riz thon et maïs</u> Paupiette de veau Haricots verts Yaourt*	<u>Carottes râpées</u> <u>Cake salé</u> Flageolet # <u>Pêché Melba</u>
MARDI	Tomate mozzarella Saucisse * <u>lentilles #</u> <u>Pâtisserie</u>	<u>Céleri rémoulade</u> <u>Spaghettis bolognaise de légumes</u> Fromage* <u>Flan vanille</u>	<u>Wraps de crudités</u> Poulet* en sauce Pâtes au beurre Fromage blanc # et spéculoos	<u>Charcuterie *</u> <u>Bœuf bourguignon#*</u> <u>Lentilles#*</u> Yaourt* 100 % LOCAL
MERCREDI	<u>Concombre</u> <u>Poisson en sauce</u> <u>Semoule et légumes</u> Yaourt	Tartine de fromage frais Haricots verts# et pommes dauphines Crêpinette* <u>Fondant au chocolat</u>	<u>Rillettes de sardine</u> Boulettes # <u>Poêlé de légumes</u> <u>Chou à la crème</u>	Lentilles en salade # <u>Pizza</u> Salade verte Compote #
JEUDI	<u>Œuf dur #*</u> <u>mayonnaise</u> <u>Lasagne de légumes</u> Salade Fruit	Salade verte et dés de fromage Rôti de porc* Frites <u>Tartelette aux fraises</u>	Férié	<u>Salade pépinette au chèvre</u> <u>Tarte au thon</u> Haricots verts Glace #
 VENDREDI	Férié	Férié	Fermé	<u>Macédoine</u> <u>Pâte aux légumes et pesto</u> Fromage* <u>Mousse de fruit</u>

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien

Toutes les viandes sont d'origine française

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement