

Menus du 27 au 30 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
<ul style="list-style-type: none"> -☞ CAROTTES RÂPÉES AUX SÈSAMES(10,4) -☞ CONCOMBRE EN SALADE -☞ SALADE À LA MARTINICAISE(3) ----- -☞ ÉMINCÉS DE POULET SAUCE CRÈME(14,5) ----- POMMES DE TERRE PERSILLÉES SALADE VERTE ----- YAOURT NATURE(14) ----- FRUIT 	<ul style="list-style-type: none"> -☞ SALADE DE BLÉ ARLEQUIN(11,8) -☞ CHOU ROUGE/RAISINS -☞ ŒUFS MIMOSA MIXES À LA BETTERAVE(10,3) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE ----- -☞ LENTILLES(3) SALADE VERTE ----- FROMAGE(14) ----- COCKTAIL DE FRUITS BISCUIT(1,10,8) 	<ul style="list-style-type: none"> -☞ CAKE CHÈVRE ET BASILIC(14,5) -☞ CAKE OLIVE JAMBON(10,14) ----- -☞ BLANQUETTE DE POISSON(11,14,5) ----- SALADE VERTE -☞ CAROTTES VICHY ----- FROMAGE BLANC(14) 	<ul style="list-style-type: none"> -☞ CÉLERI RÂPÉ POMMES ET NOIX(1,10,2,3) ✓ FOND D'ARTICHAUT ET POIVRONS -☞ SALADE A LA PROVENCALE ----- ✓ -☞ CHILI SIN CARNE ----- -☞ RIZ PILAF SALADE VERTE ----- FROMAGE(14) ----- FRUIT 	

FÉRIÉ

DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER
<ul style="list-style-type: none"> -☞ QUICHE LORRAINE(10,14) ----- STEAK SAUCE POIVRE(14,5) ----- PÂTES(14) ----- GLACE 	<ul style="list-style-type: none"> MACÉDOINE/MAYONNAISE(10,3) ----- -☞ POISSON BLANC AU CURRY(11,14) ----- -☞ BLÉ AUX PETITS LÉGUMES(8) ----- YAOURT(14) 	<ul style="list-style-type: none"> FRIAND(14) ----- PAUPIETTE DE VEAU(5) ----- -☞ COURGETTES AU JUS PERSILLÉ(14) ----- -☞ TARTE AU CHOCOLAT(14) 	

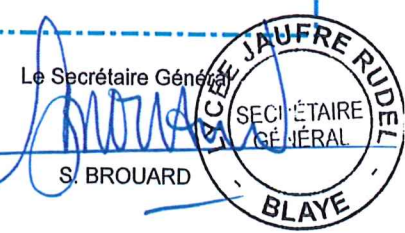
Tous les jours **midi** et **soir**
Salade et fruit à disposition

Les vinaigrettes sont faites maison



Aide de U.E. à destination des écoles

- Issu de l'Agriculture Biologique
- () Allergènes se référer à la liste jointe
- ☞ Fait maison
- ✓ Végétarien



Menus susceptibles de modifications indépendamment de notre volonté cause : rupture de stock des fournisseurs (grippe aviaire), problème de livraison, grève ou autres incidents.