



MENU



DU 20 au 24 AVRIL 2026

Semaine 17	Déjeuner	Dîner
Lundi 20/04	Entrées variées <i>Samoussas bœuf ou Accras</i> <i>Steak haché Bio</i> <i>Haricots verts Bio Sauce tomate-basilic</i> <i>Compote artisanale</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Melon</i> <i>Wings de poulet</i> <i>Carottes sautées au cumin</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 21/04	Entrées variées <i>Tomates anciennes - mozzarella</i> <i>Omelette japonaise</i> ou Nuggets de blé sauce tartare <i>Céréales aux légumes</i> ou <i>Petits pois Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Muffin</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Crêpe jambon-fromage</i> <i>Pâtes fraîches Bio sauce au saumon</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Ananas rôti</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 22/04	Entrées variées <i>Concombre à la crème</i> <i>Araignée de porc aux herbes</i> <i>Grenailles persillées</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade de riz aux fruits de mer à l'indienne</i> <i>½ baguette au jambon blanc</i> <i>Galette de légumes</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Eclair divers parfums</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 23/04	Entrées variées <i>Taboulé Bio libanais</i> <i>Axoa de veau</i> ou Pilons de poulet tandoori <i>Riz pilaf</i> ou Courgettes sautées <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Cake au chocolat MAISON</i> ou Far breton MAISON <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade carottes-thon</i> <i>Quiche lorraine</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 24/04	Entrées variées <i>Terrine de légumes</i> <i>Piperade maison</i> ou <i>Sauce carbonara</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Caille à la crème</i> <i>Ratatouille MAISON</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Dessert</i> <i>Pommes Bio</i>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.