

Menus du 30 mars au 24 avril 2026

LUNDI 30

CONCOMBRE VINAIGRETTE
POISSON AU FOUR
COQUILLETES AU BEURRE
YAOURT

MARDI 31

 SALADE DE RIZ COMPOSÉE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE
HARICOTS VERTS
FRUIT

MERCREDI 01

 CAROTTES RAPÉES
JAMBON
GRATIN DAUPHINOIS
MOUSSE AU CHOCOLAT
GATEAUX SECS

JEUDI 02

SOUPE DE VERMICELLE
ESCALOPPE DE DINDE A LA CRÈME
BROCOLIS
SALADE DE FRUITS MAISON


VENDREDI 03

SALADE DE CRUDITÉES
CURRY DE POMMES DE TERRE
LENTILLES - HARICOTS BEURRE
GLACE

LUNDI 06

FÉRIÉ

MARDI 07

 SALADE DE TOMATES
STEACK HACHÉ
POMMES DAUPHINES
FROMAGE
FRUIT

MERCREDI 08

PIQUE-NIQUE

JEUDI 09

ASPERGES VINAIGRETTE
POISSON PANÉ
RATATOUILLE MAISON
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI 10

 CAROTTES RAPÉES
ROTI DE PORC
FLAGEOLETS
YAOURT NATURE

LUNDI 13

SARDINE
SPAGHETTI BOLOGNAISE
GLACE

MARDI 14

CONCOMBRE
POISSON AU FOUR
PURÉE DE PATATES DOUCES
FRUIT

MERCREDI 15

SALADE DE TOMATES
TORTILLA OIGNONS/LARDONS
SALADE COMPOSÉE
FROMAGE BLANC

JEUDI 16

SOUPE DE LÉGUMES
ESCALOPPE DE DINDE
HARICOTS VERTS
GATEAU AU CHOCOLAT

VENDREDI 17

CRUDITÉES
MACRONNI AU CURRY
BROCOLIS - LENTILLES
YAOURT GATEAUX SECS

LUNDI 20

BETTERAVES COMPOSÉES
CORDON BLEU
HARICOTS VERTS
FLAN

MARDI 21

CAROTTES RAPÉES
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
YAOURT

MERCREDI 22

ASPERGES VINAIGRETTE
RAVIOLIS SALADE VERTE
FROMAGE
TARTE AUX POMMES

JEUDI 23

MINI PIZZA
FILET DE POISSON A LA CRÈME
CHOUX-FLEUR
FRUIT

VENDREDI 24

CONCOMBRE VINAIGRETTE
COQUILLETES - HARICOTS ROUGES
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE
COMPOTE

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT, DES PROBLÈMES TECHNIQUES OU POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



BOEUF ET PORC D'ORIGINE FRANÇAISE



MENU VÉGÉTARIEN