



Menus du lundi 30 mars au vendredi 08 mai 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 30 mars	MARDI 31 mars	JEUDI 02 avril VÉGÉTARIEN	VENDREDI 03 avril
Salade d'endive, noix Couscous et ses légumes Cantal Crumble	Duo carotte, céleri Bœuf caramélisé sauce soja Nouilles chinoises Saint Nectaire Compote	Potage de légumes Croque fromage Petits pois, carotte Mousse au chocolat	Salade de billes Saumon Fondue de poireau Fournol Pomme / Biscuit
LUNDI 20 avril	MARDI 21 avril VÉGÉTARIEN	JEUDI 23 avril	VENDREDI 24 avril
Salade de mâche, betterave Goulash Semoule Mimolette Pomme au four	Salade de lentilles Torsades au Boursin Migliaccio	Salade d'endive, féta, noix Choucroute Clafouti	Cake chèvre, lardons Steak de requin Poêlée villageoise Poire
LUNDI 27 avril	MAR DI 28 avril	JEUDI 30 avril	VENDREDI 1 ^{er} Mai
Salade d'avocat Clafouti brocoli et chèvre Fondant citron, mascarpone	Salade piémontaise Rôti de bœuf Poêlée campagnarde Yaourt aromatisé Pomme	Terrine de pâté Poulet Frites Saint Nectaire Kiwi	 JOUR FÉRIÉ
LUNDI 04 mai	MARDI 05 mai	JEUDI 07 mai	VENDREDI 08
Médailillon de poisson maison Escalope de dinde Petits pois Cantal Pomme	Salade d'endive, noix Rôti de porc Haricots beurre Petit suisse nature sucré Poire	Concombre à la crème Bœuf Bourguignon Carotte Vichy Fromage de chèvre Paris-Brest	 JOUR FÉRIÉ

Fruits locaux



Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

