






Menu de la semaine
du 06 au 10 avril 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AVRIL	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 06			FÉRIÉ		
Mardi 07		Lasagnes végétariennes  1-3-7	Salade verte 10	Tome de Normandie 7	Fruit de saison bio
Mercredi 08		Émincé de volailles au curry  7-1	Légumes rôtis Salade verte bio 	Brie bio 7	Moelleux chocolat au légumineuse  1-3
Jeudi 09	Maquereaux au vin blanc 4	Chipolatas	Lentilles vertes Salade verte 10		Yaourt nature
Vendredi 10		Dos de lieu à la ciboulette  7	Riz bio Pilaf Haricots verts bio	Fromage frais 7	Pommes bio

Menus validés par la commission du 30 mars 2026










Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

**Menu de la semaine
du 13 au 17 avril 2026**


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AVRIL	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 13	Radis au beurre	Sot-l'y-laisse de dinde 	Cœur de blé à la tomate  1		Crème vanille maison  7-3
Mardi 14	Mélange méditerranéen  1	Jambon blanc 12	Purée de patate douce  7		Poires bio
Mercredi 15		Quiche aux légumes bio  1-3-7	Salade verte bio 10	Brie bio 7	Compote de pommes bio
Jeudi 16		Rougail saucisse 	Riz pilaf bio	Tome blanche 7	Fruit de saison bio
Vendredi 17	Salade de choux rouge et blanc bio  3-10	Tagliatelles bio au saumon  7	Salade verte 10		Yaourt nature bio et confiture bio 7

Menus validés par la commission du 30 mars 2026








Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 20 au 24 avril 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AVRIL	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 20		Raviolis gratinés  7	Salade verte bio 10	Emmental bio 7	Compote de pommes bio
Mardi 21	Œufs dur sauce blanche  3-7	Sauté de porc à la dijonnaise  7-10	Haricots verts bio et Haricots beurre bio		Moelleux aux amandes  1-3-7
Mercredi 22		Quiche aux 3 fromages  1-3-7	Salade verte 10	Camembert bio 7	Pommes bio
Jeudi 23	Mousse de foie 12	Émincé de bœuf aux carottes  7	Pomme vapeur à la crème 7		Fruit de saison bio
Vendredi 24	Carottes râpées et dès d'emmental  7	Dos de lieu à l'estragon  4-7	Riz bio		Fromage blanc nature bio et confiture bio 7

Menus validés par la commission du 30 mars 2026








Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 27 au 30 avril 2026


Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AVRIL/MAI	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 27	Crudités de saison  10	Roti de bœuf 	Haricots verts bio Potatoes bio 		Fromage blanc nature 7
Mardi 28		Émincé de volailles à l'ananas et lait de coco  7	Macaronis bio 1-	Fromage frais	Kiwi bio
Mercredi 29		Poulet fermier bio 	Brocolis bio Salade verte bio 7-10	Brie bio 7	Macarons maison  3
Jeudi 30	Taboulé 1	Crêpes jambon fromage champignons  1-3-7	Salade verte 10		Fruit de saison
Vendredi 1er			FÉRIÉ		

Menus validés par la commission du 30 mars 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, huile d'olive pour la cuisson. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	