



Menus du 06/04 au 29/05/2026



lundi 06/04	lundi 27/04	mardi 05/05	lundi 18/05	lundi 25/05
Férié: lundi de Pâques	baguette à l'épeautre crêpe au fromage émincé de poulet tandoori purée de légumes fromage fruit de saison	menu végétarien batonnets crudité/ fromage blanc omelette aux œufs bio frites de p.de.terre bio fromage bio dés de fruits cuits ss sucre ajoutés	baguette torsanne tartine radis/fromage frais filet de poisson basilic-citron ratatouille bio et ébly fromage compote pomme bio	jour férié
mardi 07/04	mardi 28/04	jeudi 07/05	mardi 19/05	mardi 26/05
menu végétarien macédoine mayonnaise raviolis "ourson" au fromage bio sauce tomate/petits légumes yaourt aromatisé fruit de saison	menu végétarien pamplemousse/orange chili végétarien et riz bio (bolognaise végétarienne, haricots rouges, paprika, cumin et riz bio) fromage bio liégeois chocolat	baguette complète radis/beurre demi-sel jambon braisé sce chablisienne jardinière de légumes entremet au choix quatre-quart	menu exotique accras de morue émincé de bœuf aux épices thai nouilles chinoises aux légumes yaourt bio vanille ananas frais	crudités de saison merguez grillée tajine de légumes et semoule bio fromage bio glace
jeudi 09/04	jeudi 30/04	lundi 11/05	jeudi 21/05	jeudi 28/05
salade verte bio brandade de poisson laitage au choix compote pomme/fraise bio	céleri rapé/pommes/croutons pâtes au saumon et saumon fumé gruyère rapé petit suisse bio dés de pommes cuites et brisures de biscuit daim"	crudités de saison poisson pané trio de choux et gnocchis fromage bio éclair chocolat	menu végétarien betteraves rouges croque-monsieur végétarien (pain de mie, sauce, pizza, béchamel et mozzarella) salade verte bio fromage blanc aux fruits, biscuit	pain de campagne bruschetta sce tomate/mozzarella roti de veau à la sauge brocolis bio petit suisse sucré fraises locales (si dispo) ou fruit
vendredi 10/04	lundi 04/05	mardi 12/05	vendredi 22/05	vendredi 29/05
pain au maïs crudités bio bœuf mode carottes braisées fromage au choix beignet à la pomme	baguette tradition charcuterie sauté de dinde au pesto rouge céréales bio et haricots beurre fromage blanc bio fruit de saison	asperges sauce fromage blanc colombo d'agneau semoule bio fromage fruit de saison	salade de pâtes/surimi/mayonnaise porc sce fromagère ail/fines herbes poêlée de légumes fromage bio fruit de saison	menu végétarien crudités bio œuf dur bio sauce aurore pates entremet vanille chouquettes

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont fraîches
Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Christophe BETHOUL

