

# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

lundi 27 avril 2026

au




vendredi 1 mai 2026

LUNDI

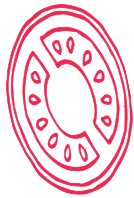
MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, tomate, vinaigrette)	Concombre à la crème	Salade de tomate œufs durs vinaigrette	Férié
Cordon bleu VG: Pané végétal	Gratin de coquillettes au jambon et fromage SP: Gratin de pâtes à la volaille VG: Gratin de pâtes & falafel	Quiche végétarienne brocolis	
Petit pois au jus		Salade	
Fromage	*****		
Fruit 	 Yaourt fermier vanille	Gâteau moelleux aux pommes	

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 2 du

lundi 4 mai 2026

au



vendredi 8 mai 2026

**LUNDI**

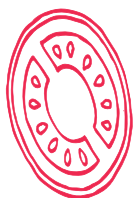
**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé à l'Indienne	Férié
Aiguillette de poulet mariné thym citron VG: Galette de pois chiche	Spaghetti bolognaise VG: boulette de blé tomate basilic	Poisson pané	
Semoule couscous		Gratin de courgettes	
Fromage	Fromage	*****	
Compote de pommes	Fruit 	Entremet chocolat au lai bio 	

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du

lundi 11 mai 2026

au



vendredi 15 mai 2026

**LUNDI**

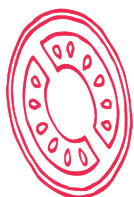
**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Samoussa aux légumes	Concombre à la crème	Férié	
Bœuf sauté façon thaï aux légumes VG: boulette panée de blé façon thaï	Chipolatas BIO  VG: Burger végétal		
Poêlée de légumes parfumée	Potatoes		
Fromage	*****		
Fruit 	Petit suisse aux fruits		

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4

du

lundi 18 mai 2026

au





vendredi 22 mai 2026

LUNDI

STOP au gaspi! MARDI STOP au gaspi!

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Radis & beurre	Salade de riz au thon, tomate , vinaigrette	Pâté de foie et cornichons SP: Roulade de volaille VG: Salade composée
Emincé de dinde tomate basilic VG: Omelette	Gratin de pâtes Bio Sarthoise aux légumes provençales	Rôti de porc sauce Dijonnaise VG: Quenelle nature	Filet de lieu sauce crustacés
Haricots verts	 VEGETARIEN	Duo brocolis choux fleurs	Pomme de terre vapeur
Fromage	 Yaourt BIO Sarthois	*****	Fromage
Yaourt aromatisé aux fruits	Cookie anti gaspi de notre boulanger	 Crème vanille aux lait BIO	Fruit 

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".