



Menu

DU 20 au 24 avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Terrine de campagne 	Riz maïs thon 	 Radis beurre 	Rillettes	Taboulé
 PLAT PRINCIPAL	Tajine de légumes	Sauté de bœuf   	Dos de colin	Boulette végétale	Cordon bleu
 ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous  	Pomme de terre vapeur 	Purée de brocolis	Riz	Haricots verts 
 PRODUIT LAITIER		Fromage frais	Coulommiers		
 DESSERT	Yaourts nature sucré  <u>Goûter</u> Pain au lait et compote	Glace Mars <u>Goûter</u> Fromage blanc aux fruits, Petits Lu.	Kiwis <u>Goûter</u> Crêpe 	Bananes  <u>Goûter</u> Casse-croute	Liégeois au chocolat <u>Goûters</u> Brioche pâte au chocolat



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

