



















Menu

DU 27 avril au 01 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées  Avocat	Pates arc en ciel  Blé surimi 	Mousse de foie 	Taboulé Riz maïs thon 	
 PLAT PRINCIPAL	Croziflette 	Saucisse de bœuf  	Filet de colin sauce citron 	Boulette d'agneau sauce tomates 	1 er MAI
 ACCOMPAGNEMENT	Salade	Haricots blancs	Brocolis pomme de terre	Frites fraîches	
 PRODUIT LAITIER		Camembert	Chèvre	ST Paulin	
 DESSERT	Banane Orange	Crème chocolat Crème vanille	Gateau de semoule  <u>Goûter</u> Compote de pommes Biscuit cuillère	Clémentines Fruits de saison	



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.

