

Menu du 20 Avril au 22 Mai 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
<p>Macédoine de légumes (M)</p> <p>Galette de poireaux, riz et échalotte (M)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Salade de fruits (M+C)</p>	<p>Concombres à la crème (M)</p> <p>Steak haché de bœuf (VF)</p> <p>Pâtes (BIO)</p> <p>Gouda</p> <p>Crème au chocolat (M)</p>	<p>Salade de perle de blé (M)</p> <p>Rôti de dinde (VF)</p> <p>Carottes grillées (M)</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Tomates avec œufs (M)</p> <p>Poisson frais (F)</p> <p>Orzo et courgettes (M)</p> <p>Brie</p> <p>Kiwi</p>
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1 MAI
<p>Friand au fromage (S)</p> <p>Chili sin carné (M)</p> <p>Petit suisse BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de Pomme de Terre (M)</p> <p>Saucisse (VF)</p> <p>Carottes grillées (M)</p> <p>Edam</p> <p>Café liégeois</p>	<p>Salade Parisienne (Salade verte +Champignons +Dés de jambon +Dés de fromage) (M)</p> <p>Sauté de dinde (M)(VF)</p> <p>Frites (M)</p> <p>Yaourt au citron</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Férié</p>
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 MAI
<p>Salade de lentilles (M)</p> <p>Croq au fromage (S)</p> <p>Julienne de légumes (Courgettes + carottes) (M)</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote</p>	<p>Cèleri rémoulade (M)</p> <p>Emincé de bœuf sauce paprika (VF) (M)</p> <p>Polenta (M)</p> <p>St nectaire</p> <p>Petits sablés de Pâques (M)</p>	<p>Concombres à la vinaigrette</p> <p>Cannellonis (M)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Férié</p>

Menu du 20 Avril au 22 Mai 2026

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw (M) Nuggets de blé (S) Pois cassés BIO Yaourt sucré Bio	Râpé de betteraves rouges (M) Paupiettes de dinde (M) (VF) Haricots blancs Tomme blanche Fruit Cookies (M)	Férié	Férié
Lundi 18 mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Salade de tomates avec du maïs (M) Omelette fromagère (M) Ratatouille (M) Emmental Compote	Concombres à la vinaigrette avec des dés de fromage (M) Boulettes de bœuf à la sauce tomate (M) (VF) Riz Bio Crème à la vanille	Cèleri rave (M) Blé façon risotto au poulet et champignons (VF) (M) Saint Nectaire Fruit	Œuf dur (M) Pâtes au saumon avec courgettes (M) Fraises au sucre

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.