


















# MENU DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SUIVANT LES APPROVISIONNEMENTS

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles 	Salade verte/ pâté croûte 	Carottes râpée oeufs 	Salade d'Ebly
Quenelles en sauce tomate 	Blanquette de veau 	Rôti de dinde à la crème d'oignons II 	Brochettes de poisson
	Riz 	Mini penne	Haricots plats persillés
Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
Fruits 	Crumble aux pommes 	Compote 	Fruits 



BIO



AOP



ORIGINE FRANCE

NOS COMMERÇANTS/ PRODUCTEURS LOCAUX: \*BOULANGERIE GIRAUD

\*EARL NINOU'NCO

\*BOUCHERIE DU DAUPHINE

\*LA FERME SAINT SAUVEUR \*BOUCHERIE JOUD

\*ROLAND GALERNE

\*LA FERME DU BOUT DES CHAMPS

LE PAIN, LES FRUITS ET LEGUMES SONT ACHETÉS LOCAL