

Déjeuner

Lundi 20/04

Mardi 21/04

Mercredi 22/04

Jeudi 23/04

Vendredi 24/04

Salade de pépinettes au thon



Sauté de porc au curry



Purée Brocolis



Chanteneige



Kiwi

Carottes râpées



Gnocchis



Sauce tomate



Parmesan



Fromage blanc sucré



Donut



Radis au beurre



Rôti boeuf Froid + Ketchup



Pommes de terre vapeur

Bûche du Pilat



Pomme gala



Salade exotique



Escalope dinde à la crème



Lentille Ail et persil



Petit suisse sucré



Compote pomme cassis



Rillettes



Merlu sauce moules



Poêlée campagnarde



Yaourt sucré



Orange

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



1- ADULTE NORMAL
Menu semaine n°17 du Lundi 20 avril 2026 au Dimanche 31 mai 2026

Déjeuner

Lundi 27/04

Mardi 28/04

Mercredi 29/04

Jeudi 30/04

Vendredi 01/05

Céleri aux pommes



Lasagnes aux légumes



Salade verte iceberg



Tomme noire



Compote pommes-pêche



Salade mexicaine



Cervelas orloff



Carottes persillées



Liégeois chocolat



Banane



Pâté de campagne



Parmentier de poissons



Salade verte



Yaourt nature sucré



Orange

Tomates vinaigrette



Sauté de dinde sauce forestière



Semoule



Fromage chèvre



Compote pomme ananas



Terrine de St Jacques au muscadet



Gigot de lapin à la forestière



Navets et carottes



Camembert



Tarte aux pommes



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



1- ADULTE NORMAL
Menu semaine n°17 du Lundi 20 avril 2026 au Dimanche 31 mai 2026

Déjeuner

Lundi 04/05

Salade strasbourgeoise



Merlu sauce échalotes



Courgettes



Yaourt nature sucré



Pomme golden



Mardi 05/05

Carottes rapées à l'orange



Chipolatas



Purée de pois cassés



Gouda



Flan chocolat



Mercredi 06/05

Taboulé



Cuisse de poulet Paprika/Thym



Blettes en gratin



Petit suisse aux fruits



Poire



Jeudi 07/05

Radis au beurre



Riz quinoa aux légumes

St Paulin



Yaourt sucré



Vendredi 08/05

Concombre Feta



Hachis Parmentier



Salade verte mélange



Yaourt nature



Gâteau au yaourt au citron



Elaboré en France



Pêche responsable



Egalim - CE2



Produits Français



HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE)



BIO



Egalim - CE2

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 11/05

Mardi 12/05

Mercredi 13/05

Jeudi 14/05

Vendredi 15/05

Salade perles Cordon bleu de volaille Petits pois Liégeois chocolat Galettes St michel	Betteraves vinaigrette Poisson blanc meunière Riz - Trio légumes Chanteneige Banane	Tomates vinaigrette ciboulette Rôti de veau au jus Purée PDT-courgettes Cantal Yaourt fermier	Rillettes de sardine Noix de joue de porc confite Tortis Fromage chèvre Paris Brest	Salade pois chiche libanaise Pizza aux fromages Salade verte iceberg Yaourt nature sucré Compote pomme poire
---	--	--	--	---

Elaboré en France Produits Français Union Européenne BIO Egalim - CE2 Produit local

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



1- ADULTE NORMAL
Menu semaine n°17 du Lundi 20 avril 2026 au Dimanche 31 mai 2026

Déjeuner

Lundi 18/05

Mardi 19/05

Mercredi 20/05

Jeudi 21/05

Vendredi 22/05

Oeuf dur mayonnaise



Gratin dauphinois emmental
carottes



Salade verte iceberg



Yaourt aux fruits mixés



Poire



Céréales gourmandes au thon



Aiguillette de poulet jus aux
herbes



Chou fleur



Camembert



Eclair à la vanille

Terrine de légumes et
vinaigrette



Sauté veau sauce tajine



Légumes Tajine



Samos



Compote pommes-pêche



Salade mêlée au maïs



Chili con carné



Riz pilaf

Oeufs au lait

Ananas

Tomates basilic-quinoa



Colin à la béarnaise



Carottes batonnets



Emmental

Banane



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



1- ADULTE NORMAL
Menu semaine n°17 du Lundi 20 avril 2026 au Dimanche 31 mai 2026

Déjeuner

Lundi 25/05

Mardi 26/05

Mercredi 27/05

Jeudi 28/05

Vendredi 29/05

Carottes râpées aux raisins



Viande Couscous



Semoule couscous



Légumes couscous



Ile flottante



Biscuit sablé



Salade de lentilles



Poisson à la bordelaise



Brocolis



Chanteneige



Orange

Tomates vinaigrette échalote



Saucisse de Toulouse



Purée de trois légumes-PDT



Brie



Pomme gala



Piémontaise



Filet de Poulet



Courgettes au curry



Petit suisse sucré



Clafoutis maison pêche



Melon



Tarte aux fromages



Haricots verts



Yaourt nature sucré



Compote pomme abricot



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

