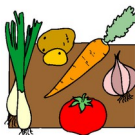


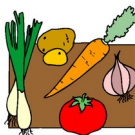


du 30 mars au 3 avril 2026

	LUNDI 30/03	MARDI 31/03	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
ENTRÉE 	Coleslaw <i>BIO</i>	Œuf dur mayonnaise <i>BIO</i>	Céleri remoulade <i>BIO</i>	Pâté de campagne « viandes françaises »
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Emincé de porc « viandes françaises » Pâtes	Filet de poisson sauce basilic « Produits issus de la pêche durable » Chou fleur	Rôti de dinde « Produits issus des circuits courts » Carottes vichy « Produits locaux »	Boulettes à la provençale <i>BIO</i> Poêlée de légumes
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 	Camembert Pur Perche « Produits locaux » Fruit <i>BIO</i>	Emmental <i>BIO</i> Liégeois de fruits	Tomme de chèvre <i>BIO</i> Compote et son biscuit	Crème vanille <i>BIO</i> Pâtisserie



du 6 au 10 avril 2026

	LUNDI 06/04	MARDI 07/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
ENTRÉE 		Betteraves <i>BIO</i>	<i>Repas végétarien</i> Carottes à l'orange <i>BIO</i>	Duo de chou carottes <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL  GARNITURE 	Férié	Cervelas obernois Riz	Quiche au fromage maison Salade verte	Sauté de bœuf au curry <i>BIO</i> « produits issus des circuits courts » Pâtes
FROMAGE ou LAITAGE  DESSERT 		Fromage blanc aux fruits <i>BIO</i> Compote	Camembert « Produits locaux » Riz au lait <i>BIO</i>	Yaourt aromatisé « Produits locaux » Gâteau au chocolat <i>BIO</i>

*Bon
Appétit* 



du 27 au 30 avril 2026

	LUNDI 27/04	MARDI 28/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
ENTRÉE 	Carottes râpées <i>BIO</i>	Menu végétarien Radis au beurre <i>« Produits issus des circuits courts »</i>	Chou blanc emmental tomates	
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde à l'indienne <i>« Produits issus des circuits courts »</i> <i>« viandes françaises »</i> Semoule <i>« Produits locaux »</i>	Tortellini sauce tomates Salade verte	Boulettes de bœuf <i>BIO</i> Haricots beurre	Férié
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Emmental à la coupe <i>BIO</i>	
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Crème dessert caramel <i>BIO</i>	Fruit <i>BIO</i>	

Bon Appétit 



du 4 au 12 mai 2026

	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05	LUNDI 11/05	MARDI 12/05
ENTRÉE 	<i>Menu végétarien</i> Betteraves <i>BIO</i>	Carottes râpées <i>BIO</i>	Tomates/ œufs <i>BIO</i>		Rosette	<i>Menu végétarien</i> Œuf mayonnaise <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Tarte à la tomate Frites de patates douce	Escalope viennoise sauce tartare « viandes françaises » Haricots verts	Falafels Gratin de chou fleur		Filet de poisson meunière « produits issus de la pêche durable » Pommes country	Croc emmental sauce tomate Semoule
GARNITURE 						
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Yaourt aromatisé « Produits locaux »	Crème vanille <i>BIO</i>		Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Camembert Pur Perche « Produits locaux »
DESSERT 	Compote biscuit	Fruits <i>BIO</i>	Fruit <i>BIO</i>		Fruits frais <i>BIO</i>	Compote biscuit

Bon
Appétit