



Du 30 mars au 01 mai 2026
sous réserve de modifications

☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio
Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 30 mars

Feuilleté fromage/ Dubarry

**Boulette de bœuf sce
champignon**
Petits pois/carottes

Fromage au choix

Fruit aux sirop

Mardi 31 mars

MENU VEGGIE

Chou/œuf/emmental

Boulette rio fromage
Haricots verts

Donuts chocolat

Jeudi 02 avril

Céleri Rémoulade

Lasagne
Salade 

Dessert au choix

Vendredi 03 avril

Macédoine mayonnaise

Hachis parmentier
Salade

Dessert au choix

Vive les Vacances de Printemps !!!!

Lundi 20 avril

MENU VEGGIE
Carottes râpées

Wing's vege
Gratin dauphinois

Brie
Banane

Mardi 21 avril

Betteraves rouges 

Penne à la bolognaise

Emmental râpée

Pommes

Jeudi 23 avril

Salade de riz thon maïs

Chipolatas
Purée de légumes

Fromage

Compote

Vendredi 24 avril

Salade pdt/lardon/maïs

Poisson pané
Brocolis

Cheese cake

Lundi 27 avril

Céleri rémoulade

Dos de colin hollandais
Riz

Crème dessert chocolat

Pique-nique pour les CP et CM2

Mardi 28 avril

Maquereau moutarde

Sauté de porc
Haricot beurre

Fromage

Tarte abricot

Jeudi 30 avril

Pâté/cornichon

Aiguillette de poulet
à la crème
Purée Pois cassés

Flan vanille caramel

Vendredi 01 mai

FERIE

