





MENU DU 27 AVRIL AU 8 MAI 2026

Lundi 27 avril



*** REPAS VEGETAL ***

Cœur de palmier / Betterave à l'orange 

 Chili végétal aux haricots rouges
Riz

Yaourts et fruits (HVE)

Lundi 4 mai


 Chou blanc au cantal /
Betterave râpée au maïs 

Émincé de bœuf stroganoff
Pommes de terre et carottes à la crème

Fruits et yaourt sucré (HVE)

Mardi 28 avril


Salade piémontaise jambon / Salade de pommes
de terre oeufs durs

Escalope de porc sauce charcutière (posson)
Lentilles 

Fromage

Fruits (HVE)

Mardi 5 mai



Taboulé /
Pâtes aux poivrons 

Nuggets de volaille sauce fromage blanc/curry
Haricots plats

Fromage


Beignets

Jeudi 30 avril

 Courgette râpée à la feta /
Frisée croustons 

Poissons meunière et citron / Ailes de raies aux
câpres


Haricots verts et pommes de terre

Moelleux à l'orange et crème anglaise 
/ Fruits (HVE)

Jeudi 7 mai

*** REPAS VEGETAL ***

Concombre à la menthe / Pomelos 

Couscous "végétal" aux légumes maison
Houmous et pois chiche 

Poires au chocolat /
Pomme rôtie et caramel salé (HVE)

Vendredi 1er mai

Férié

Vendredi 8 mai

Férié

La Principale,
Mme LATOUR



La Secrétaire Générale,
Mme LEMARCHAND



*Le menu peut être modifié selon les saisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO

***Un repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.