

Menu du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

Lundi 20

Salade de pâtes  /dés de fromage



Steak hâché **VBF**


Duo de haricots 

Compote 

Mardi 21

Friand fromage

Escalope de poulet **BBC**


Champignons 



Fruits  ou **HVE**

Mercredi 22

Carottes râpées  

Poisson meunière

Pâtes 

Entremet  

Jeudi 23

Betteraves  au chèvre



Petit salé 

Lentilles 

Yaourt Lamotte 

Vendredi 24

Radis 

Pâté aux pommes de terre  

Salade **HVE**

Fromage  /Fruits  **HVE**

Local 

Fait maison  **BIO** 

VBF viande bovine française **Frais** 

AOP 

Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LÉCOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER



Menu du lundi 27 au vendredi 30 avril 2026

Lundi 27

Taboulé  

Saucisse  / merguez

Haricots blanc à la tomate 

Petits suisses aux fruits 

Mardi 28


Oeufs mimosa 

Pâtes  aux légumes en julienne 


Panna cotta fruits rouges 

Mercredi 29

Concombres vinaigrette

Crêpe au poulet 

Salade **HVE**

Fromage blanc 

Jeudi 30

Surimi **pêche durable**

Hachis parmentier  

Salade **HVE**

Fromage 

Fruits  ou **HVE**

Vendredi 01

FERIE



Local 

Fait maison  **BIO** 

VBF viande bovine française  **Frais** 

AOP 

Label rouge 

La Gestionnaire,

L. LECOMTE

L'infirmière,

L. BASTIER

La Principale,

V. PREUX
