

MENU – Semaine 07/04/26 au 10/04/26

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MATIN		Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits - croissant
MIDI	Buffet Salade verte Carottes râpées Macédoine de légumes Chou rouge aux pommes	Buffet Salade verte Salade Mar co polo	Buffet Salade verte Rillettes de maquereau	Buffet Salade verte Céleri rémoulade Betterave	Buffet Salade gourmande Salade verte avec buffet d'accompagnement (Tomate, fromage , noix, croutons, Amandes, tortillas)
	Pâtes volognaises Blettes Fromage Fruit	Omelette Butternut Fromage Fruit	Paupiette de lapin Sauce chasseur Brick à l'œuf Fromage Fruit	Paupiette de lapin Sauce chasseur Brick à l'œuf Fromage Fruit	Viennoise de dinde ou poisson pané Chou braisé Glace Fruit
SOIR	Salade verte Crudités fromage Légumes Yaourt Fruit	Salade verte Crudités Pâtes au comté Fromage Fruit	Salade verte Taboulé Ratatouille Fromage Beignet chocolat Fruit	Salade verte Taboulé Ratatouille Fromage Beignet chocolat Fruit	Tout ce qui est souligné est fait maison Tout ce qui est vert est bio Tout ce qui est bleu est bio et local Fond jaune menu végétarien Marron : produits labellisés Rouge : produits locaux