

MENU – Semaine 27/04/26 au 30/04/26

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 <u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> Rillettes de thon épicées <u>Salade de pommes de terre</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u> <u>Céleri rémoulade</u> <u>Poireaux vinaigrette</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Quiche au fromage</u>	Buffet <u>Salade verte</u> Friand au fromage <u>Socca</u>	
	<u>Navarin d'agneau /merguez</u> végétale <u>Chou braisé/navet glacé</u> Fromage <u>Coulant au chocolat</u> Fruit	<u>Rouelle de porc/ colin</u> <u>Butternut</u> <u>Haricots blancs</u> Fromage Fruit	<u>Aile de raie aux câpres</u> <u>Brocolis</u> Fromage Fruit	<u>Pâtes au pistou</u> <u>Épinards</u> Fromage Fruit	
SOIR	<u>Salade verte</u> <u>Céleri rémoulade</u> <u>Steak haché</u> Purée Fromage Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> <u>Filet de poisson meunière</u> Ratatouille Yaourt Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Crudités</u> <u>Poulet rôti/poisson</u> <u>Poêlée de blé</u> 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