



## Semaine du 27 avril au 03 mai 2026



### DEJEUNER

### DINER

|                           |                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| LUNDI                     | <div><div>BIO</div><div>Salade de coquillettes BIO à la parisienne</div><div>Emincé de dinde à la provençale</div><div><div>BIO</div><div>Courgettes BIO béchamel</div></div><div>Emmental</div><div>Fruit de saison</div></div> | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| MARDI                     | <div>Salade verte vinaigrette aux fruits rouges</div> <div>Chili con carne (plat complet)</div> <div><div>BIO</div><div>Yaourt nature BIO</div></div> <div><div>Chair</div><div>Cake au chocolat</div></div>                     | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| MERCREDI                  | <div>Salade de pommes de terre à l'échalote</div> <div>Colin au crumble de pain d'épices</div> <div><div>BIO</div><div>Haricots verts BIO</div></div> <div>Fromage blanc BIO nature</div> <div>Fruit de saison</div>             | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| JEUDI                     | <div>Rillettes de thon</div> <div>Sauté d'agneau crème curry</div> <div>Purée de brocoli et pommes de terre BIO</div> <div>Tome blanche</div> <div>Fruit de saison BIO</div>                                                     | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| VENDREDI<br>1er mai férié | <div>Pâté de campagne et cornichons (SP : volaille)</div> <div>Moules marinières</div> <div>Pommes noisette</div> <div>Brillat savarin</div> <div>Tarte croisillon aux abricots</div>                                            | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| SAMEDI                    | <div>Concombre vinaigrette</div> <div>Sauté de bœuf sauce tomate</div> <div>Flageolets</div> <div>Bleu d'Auvergne</div> <div>Crème vanille</div>                                                                                 | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |
| DIMANCHE                  | <div>Asperges vinaigrette</div> <div>Lapin à la moutarde</div> <div>Chou vert braisé</div> <div>Fromage frais nature</div> <div>Paris Brest</div>                                                                                | Potage<br><br>Fromage<br>Dessert |



Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France