

MENUS DU 27 AVRIL AU 22 MAI 2026

LUNDI 27	LUNDI 04	LUNDI 11	LUNDI 18
Macédoine de légumes Penne à la carbonara Yaourt sucré	Lentilles aux herbes Gnocchis à la tomate et aux courgettes Petits suisses	Betteraves ail et persil Farfalles à la bolognaise Fromage blanc au sucre	Haricots verts vinaigrette Macaronis au thon, tomate et basilic Fromage Cocktail de fruits
MARDI 28	MARDI 05	MARDI 12	MARDI 19
Salade de pâtes Poisson pané Choux fleur béchamel Fruits de saison	Salade verte et gruyère Poulet chasseur Pommes rissolées Fruits de saison	Brocolis vinaigrette Blanquette de poisson Boulgour Fromage Compote de pomme	Salade verte Rôti de porc au thym Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits
JEUDI 30	JEUDI 07	JEUDI 14	JEUDI 21
Salade verte à l'ail Orecchiettes sauce vierge et parmesan Compote de pomme	<i>Pique-nique</i> Tomate croc au sel Hot dog Chips Fromage Glace	<u>FERIE</u>	Pois chiche et maïs au cumin Calamar à la romaine Carottes vichy Gâteau au chocolat
VENDREDI 1er	VENDREDI 08	VENDREDI 15	VENDREDI 22
<u>FERIE</u>	<u>FERIE</u>	<u>FERIE</u>	Tomate et concombre vinaigrette Penne à la sicilienne Fromage Fruits de saison

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
 Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
 Les menus en **jaune** sont les menus végétariens

Vu, le 21 avril 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

Les plats en **vert** sont issus de l'agriculture biologique



les plats en **bleu** ont l'éco label MSC



,aoc igp



ou label rouge

