






















# Au menu cette semaine



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

Du 13 au 19 Avril 2026

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> <i>Menu VEGETARIEN</i>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Salade de betteraves	Taboulé	Tartare de concombre 	 Celeri vinaigrette	Salade piémontaise 
Viandes	  Burger	Nuggets végétarien	  Steak haché	 Sauté de poulet pesto 	Filet de poisson  
Accompagnements	 Frites	Brocolis	Purée de pois cassé	 Gratin dauphinois	 Haricots verts BIO
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré	 St nectaire AOP	 Mini cabrette BIO	Fromage blanc sucré
Desserts	Fruit de saison	 Crème dessert chocolat BIO	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Onctueux fraise

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.