






























# Au menu cette semaine

Du 20 au 26 Avril 2026



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u> <i>Menu VEGETARIEN</i>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Oeuf mayonnaise	 Tomates vinaigrette  Rin	 Salade de pâtes 	 Salade verte	 Pizza fromage
Viandes	 Cordon bleu 	 Rôti de dinde 	 Escalope de veau hachée 	Bolognaise végétale	 Poisson meunière 
Accompagnement	 Courgettes à la tomate  BIO 	 Purée de pommes de terre	 Gratin de choux-fleurs	 Pâtes BIO 	 Haricots verts persillés
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt sucré	Rondelé nature	Bleu douceur	 Babybel BIO
Desserts	Fruit de saison	Sorbet	 Fruit de saison BIO	Pâtisserie	Fruit de saison

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.