

# MENU

SEMAINE du 30 mars au 03 avril 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 30	/	☰ Champignons aux fines herbes/Betteraves rouges/Mais ☰ Curry de bœuf haché ☰ Blé Fromage Crème Mont Blanc	Avocat Cordon bleu Brocolis béchamel ☰ Fromage blanc Fruits
MARDI 31	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	☰ Salade de pâte Fricassée de volaille ☰ Haricots verts ☰ Fromage Salade de Fruits	Chou rouge vinaigrette Bolognaise aux lentilles Spaghettis ☰ Flanby Fruits
MERCREDI 01	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade ☰ Pâté de pomme de terre ☰ Yaourts aromatisés Fruits	Cake au fromage Steak haché Poêlée de légumes Fromage Entremets vanille
JEUDI 02	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Friand fromage ☰ Rôti de porc Petit pois/carotte ☰ Fromage ☰ Poire chocolat/Pêche chantilly	Asperges Raviolis Fromage Fruits
VENDREDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	☰ Salade de lentilles concombre et radis Poisson Dieppoise ☰ Riz ☰ Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison : ☰

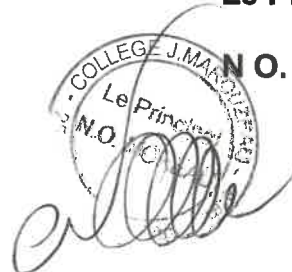
*Vm* La Gestionnaire,

J. COURAL






Le Principal,

N. O. MOREAU



# MENU

SEMAINE du 20 au 24 avril 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20	/	☺ Asperges/Macédoine de légumes  Poisson sauce Aurore ☺ Riz Fromage Fruits	Thon/Maïs ☺ Steak haché Poêlée de légumes ☺ Yaourts aromatisés Entremets vanille ☺
MARDI 21	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Taboulé ☺ Escalope Viennoise Haricots verts ☺ Fromage Fruits	 Endives ☺ Saumon à l'oseille Blé Fromage Fruits
MERCREDI 22	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Concombre vinaigrette ☺ ☺ Bœuf braisé Bio  Tortis ☺ Yaourts aromatisés Choux à la crème ☺	Salade de pomme de terre ☺ 🍷 Roti de dinde ☺ Carotte vichy ☺ Fromage Salade de Fruits
JEUDI 23	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Croisillon Emmental Chipolatas ou saucisse de volaille ☺ Lentilles ☺ Fromage Compote	Salade ☺ Croque Monsieur Liégeois Fruits
VENDREDI 24	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	☺ Batavia/Salade de carottes Fondu Creusois ☺ Frites ☺ Yaourts vanille Bio Fruits	/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison : ☺

 La Gestionnaire,

J. COURAL




















Le Principal,

N O. MOREAU



# MENU

SEMAINE du 27 au 30 avril 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 27	/	Céleri rémoulade/Salade Flamande aux betteraves rouges   Escalope de dinde au curry Coquillettes Fromage blanc Fruits	Friand fromage Cordon bleu  Petit pois Fromage Fruits
MARDI 28	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Semoule Mexicaine  Omelette parmentière  Ratatouille Fromage Entremets chocolat 	Mâche  Quiche au fromage  Yaourts aromatisés Fruits
MERCREDI 29	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	 Salade fromagère  Blanquette de veau Bio  Riz  Yaourt Bio Fruits	 Chou blanc vinaigrette Raviolis Fromage Mousse au chocolat 
JEUDI 30	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	 Salade orientale  Brochette de poisson pané Haricots verts  Fromage Fruits	
VENDREDI 01	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts		

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison : 

*Vu*

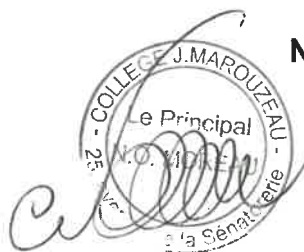
La Gestionnaire,

J. COURAL

*J. Coural*





Le Principal,

N O. MOREAU

*N.O. Moreau*  


# MENU

SEMAINE du 04 au 07 mai 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 04	/	☰ Salade waldorf / Coleslaw  Poisson sauce citron ☰ Semoule Petit suisses Compote	☰ Surimi ☰ Cuisse de poulet  ☰ Epinard à la crème Fromage Fruits
MARDI 05	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	☰ Cake au fromage 🍖 Emincé de porc à la moutarde Flageolet ☰ Fromage Fruits	Mâche Gratin de pomme de terre au reblochon ☰ Yaourt Salade de fruit
MERCREDI 06	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	☰ Salade de petits pois, chorizo et poivrons grillés  Lasagne Bolognaise ☰ Yaourt vanille Bio Fruits	Avocat Poisson pané ☰ Chou fleur  Fromage Fruits
JEUDI 07	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	☰ Salade de lentilles/Carottes râpées/concombre et radis ☰ Couscous végétarien Semoule ☰ Fromage Fruits	
VENDREDI 08	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts		/

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison : ☰

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

N O. MOREAU



# MENU

SEMAINE du 11 au 13 mai 2026

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11	/	☰ Friand fromage ☰ Sauté de veau aux olives ☰ Petits pois carottes Fromage Salade de Fruits	☰ Radis beurre ☰ Pizza Yaourt Fruits
MARDI 12	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	☰ Salade/Macédoine de légumes Fondu Creusois ☰ Frites ☰ Yaourts aromatisés Fruits	☰ Poireaux vinaigrette ☰ ☰ Paupiette de veau Haricots verts ☰ Fromage Gâteau aux blancs d'oeufs ☰
MERCREDI 13	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	☰ Salade Limousine Poisson Bordelaise ☰ Tortis Fromage Fruits	
JEUDI 14	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts		
VENDREDI 15	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts		

Bleu : Calcium Rouge : Protéines Vert : Vitamines Marron : Féculents Fait Maison : ☰

La Gestionnaire,

J. COURAL



Le Principal,

N.O. MOREAU

