






























Du 13/04/26 au 17/04/26



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Jambon sec parmesan  Feuilleté comté	Salade bar 	Salade bar 	Salade bar 	Salade César VG  Œufs durs mayo 
Carbonara  ou Carbonara de la mer 	Escalope de poulet crème de paprika  ou Daurade sauce Dieppoise 	Wraps poulet ou Wraps VG	Boule de bœuf curry coriandre  ou Dos de colin crème de poivrons 	Tortellini fromage
Macaroni bio  ou Courgettes sautées 	Riz au curry  ou Gratin de brocolis 	Frites ou Salade verte	Purée  ou Carottes persillées 	
Yaourt nature bio  <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Fromage bio ou labellisé  <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Yaourt nature bio  ou Fromage bio ou labellisé 	Yaourt nature bio  <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Yaourt nature bio  ou Fromage bio ou labellisé 
Fruit	Yaourt à la fraise  ou Fruit 	Tiramisu  ou Fruit	Flan  ou Fruit	Glace ou Fruit

Menus élaborés par le chef en respect du plan alimentaire. Attention, les menus sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages.

Environ 80% des préparations de nos menus sont faites maison.



Végétarien



Agriculture biologique



Produit labellisé



Local/proximité



Pêche durable MSC



Regions Ultraperipheriques



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Fait maison



LFE: aide UE à destination des écoles