

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

27/04/2026



MARDI

28/04/2026

JEUDI

30/04/2026

VENDREDI

01/05/2026

<p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Concombre bio vinaigrette à la menthe</p> <p>Endive & noix bio vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	
<p>Egrené de pois bio à la mexicaine & galette tacos</p> <p>Omelette bio</p>	<p>Bio émincé végétal sauce financière</p> <p>Filet de poisson meunière & citron</p>	<p>Bio croque tofu provençal</p> <p>Poulet bio rôti jus aux herbes</p>	
<p>Mélange céréales bio</p> <p>Haricots verts à la tomate bio</p>	<p>Purée de patates douces bio</p> <p>Courgettes bio persillées</p>	<p>Frites & ketchup</p> <p>Brocolis bio</p>	
<p>Yaourt nature bio + sucre</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt bio aromatisé</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Emmental bio</p>	
<p>Cookies</p> <p>Gâteau cake au citron</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Poire bio</p> <p>Banane bio coulis chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Salade de fruits bio frais</p> <p>Compote de fruits bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



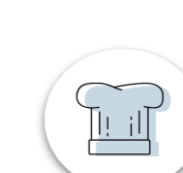
Filière Marine Engagée



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale