



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/05/2026

MARDI

05/05/2026

JEUDI

07/05/2026



VENDREDI

08/05/2026

<p>Carottes bio râpées citronnées</p> <p>Radis bio beurre micro</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Taboulé bio</p> <p>Salade mexicaine bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</p>
<p><u>Pâtes penne bio sauce gorgonzola (plat unique)</u></p> <p>Bio sauté de poulet aux oignons</p>	<p>Curry indien de pois chiches</p> <p>Poisson frais sauce nantua</p>	<p>Merlu fish and chips</p> <p>Omelette au cheddar</p>	
<p>Pâtes penne bio</p> <p>Julienne de légumes bio</p>	<p>Pommes de terre bio persillées</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Frites & sauce ciboulette</p> <p>Haricots verts bio</p>	
<p>Yaourt bio aromatisé</p> <p>Saint Nectaire</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Coulommiers bio</p>	<p>Yaourt nature bio + sucre</p> <p>Pont l'évêque</p>	
<p>Bio crème dessert vanille</p> <p>Bio mousse au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Ananas bio</p> <p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte au sucre</p> <p>Flan pâtissier</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