

Menu du

20 au 24 avril 2026

Mardi 21 avril

Buffet de salade au thon 

Paupiette de veau 

Petit-pois 

Vache-qui-rit


Pomme ou kiwi 

Lundi 20 avril

Buffet 
Betteraves – Maïs – Cœur de palmier

Cordon bleu

Pâtes 
Sauce tomate

Yaourt aux fruits 

Mercredi 22 avril

Salade verte 


Quenelle nature


Riz pilaf 


Camembert

Banane 

Jeudi 23 avril

Pâté en croute 

Poisson pané - citron 


Epinards à la crème 

Yaourt nature 

Fraise au sucre

Vendredi 24 avril

Buffet de salade Grecque 

Couscous au poulet 
Et ses légumes

Crème vanille
Sur lit de chocolat

Bon appétit !

Le Principal
S. MÉNIELLE

La Gestionnaire
B. BALADIER

Le Chef de cuisine
M. LEVERT

Produit Bio : 

Produit local : 

Fait maison : 

Saison : 

Menu Végétarien : 

Les conditions d'approvisionnement et les variations d'effectifs
peuvent entraîner des modifications de menus