



# Menu de la semaine du 06 au 10 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade verte et ses croutons	Tomates vinaigrette	Flammekuche	Céleri rémoulade
Plat		Saucisse de Toulouse HVE	Steak haché de boeuf, VBF sauce barbecue	Rôti de dinde aux poivrons	Parmentier de poisson MSC
Accompagnement	Pâques	Lentilles cuisinées	Pommes boulangères	Haricots beurre	
Produits laitiers		Biscuit Nouba	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange	Vache qui rit
Dessert		Yaourt aromatisé	Pomme cuite nature	Cake pépites de chocolat	Fruit frais
 Plat végétarien		 Produit de saison	 Produit durable	 Réalisé par nos soins	

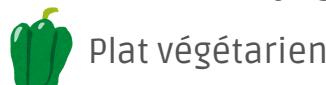
\* sous réserve de modification



# Menu de la semaine du 13 au 17 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Salade de riz, thon vinaigrette	Pommes de terre, oignons rouges, vinaigrette	Salade verte tomate vinaigrette
Plat	Pilons de poulet tex mex	Poisson pané MSC	Chipolatas nature	Rôti de porc HVE mirepoix de pommes	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
Accompagnement	Pommes de terre quartiers Local	Pâtes	Courgette provençale	Haricots verts	
Produits laitiers	Madeleine	Boursin	Edam	Brie pointe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Compote de pomme abricot HVE	Liégeois vanille	Ananas au sirop	Fruit frais	Donut
Plat végétarien					
Produit de saison					
Produit durable					
Réalisé par nos soins					

\* sous réserve de modification



Produit de saison



Produit durable



Réalisé par nos soins





# Menu de la semaine du 20 au 24 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Duo de saucisson	Quiche lorraine	Coupelle macédoine surimi	Tomates vinaigrette
Plat	Poulet rôti au jus	Céleri crémeux façon risotto à la saucisse	Sauté de bœuf RAB sauce charcutière	Nuggets de blé au ketchup	Dos de colin MSC tomate cerise épinard
Accompagnement	Pommes rissolées		Poêlée de légumes	Pâtes	Purée d'épinard
Produits laitiers	Emmental BIO	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Gaufrette quadro	Bûchette de chèvre mélange
Dessert	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Gâteau au yaourt
Plat végétarien					
Produit de saison					
Produit durable					
Réalisé par nos soins					

\* sous réserve de modification





# Convivio

## Menu de la semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé, fèves, tomates séchées vinaigrette	Oeuf façon vinaigrette	Salade concombre, radis à la crème	
Plat	Lasagnes bolognaises VBF	Pavé de poisson blanc MS sauce crustacé	Colombo de porc HVE	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	
Accompagnement		Haricots verts	Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre quartiers locales	FERIÉ
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Gouda	Tomme noire	
Dessert	Compote pomme fraise	Arlequin de fruits coupelle	Beignet fourré	Éclair au chocolat	
	 Plat végétarien	 Produit de saison	 Produit durable	 Réalisé par nos soins	

\* sous réserve de modification