



Menu d'Avril et Mai 2026



Tour de France des saveurs

Avril

LUNDI 20

Salade composée
Sauté de veau
Riz
Flan



MARDI 21

Salade auvergnate
Poulet
Champignons
Fromage
Poire



JEUDI 23

Salade de pomme de terre
Welsh/Choux fleur
Fromage
Gâteau

VENDREDI 24

Salade polynésienne
Rougail
Carottes
Riz au lait



Mai

LUNDI 27

Oeufs mimosa
Massala
Pomme de terre
Liégeois



MARDI 28

Salade de crudités
Tarte aux poireaux
Fromage
Poire

JEUDI 30

Salade composée
Lasagne
Fromage
Gâteau

VENDREDI 1



LUNDI 4

Salade composée
Rôti de veau
Pâtes
Fromage
Salade de fruits

MARDI 5

Salade de pâtes
Gratin de poisson aux courgettes
Fromage
Flan

JEUDI 7

Salade composée
Tomates farcies
Oeufs brouillés
Fromage
Pomme



VENDREDI 8



LUNDI 11

Tomates mozzarella
Poulet
Petits pois
Fromage blanc

MARDI 12

Salade composée
Hachis parmentier
Fromage
Compote



JEUDI 14



VENDREDI 15



Les plats sont maison



Menu végétarien



Les produits sont bio, HVE, labellisé



Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les contraintes techniques. Les allergènes seront indiqués dans le réfectoire pour chaque menu.

Menus validés par la Diététicienne du Centre de Gestion