

Menus du 30 mars au 1 mai 2026

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
 Salade de soja, tomates, radis et fromage blanc Raclette végétarienne Salade verte Flan nappé caramel	Céleri mayonnaise Rôti de porc sauce moutarde Haricots verts Eclair chocolat	Tomates, cœur de palmier et vinaigrette Sauté de volaille marengo Pommes vapeur Fromage Purée de fruit	Duo de carottes, chou vert et mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomates Frites Fromage Fruit	Rillettes Poisson du marché Gratin de courgettes Petit suisse Fruit
LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Férié	 Carottes râpées Raviolis au fromage Salade verte Purée de fruit	Salami beurre Paupiette de veau Poêlée de légumes Beignet aux pommes	<b style="color: red;">REPAS THEME GRECE Tomates, feta et vinaigrette Pasticcio Gâteau de sucre à la grecque	Salade de haricots verts, maïs, tomates et vinaigrette Poisson du marché Julienne de légumes Fromage Yaourts aux fruits
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
Céleri mayonnaise Raviolis Crème caramel	 Riz, œufs, tomates et mayonnaise Lentilles Gratin de brocolis Fromage Fruit	Tomates, ciboulette, emmental et vinaigrette Rôti de porc Purée Crêpe confiture	Betteraves vinaigrette Spaghettis aux fruits de mer et poisson Fromage Fruit	Férié

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison

 : Menu végétarien

Pour une meilleure lecture, le fichier est téléchargeable et imprimable ci-contre