


Semaine du 27 avril au 30 avril 2026		Semaine du 04 mai au 07 mai 2026	
LUNDI	<p>Betteraves rouges</p> <p>Steak haché/Coquillettes</p> <p>Yaourt nature</p>	LUNDI	<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de poissons panée aux graines de sésames/Petit pois</p> <p>Petits Suisses aux fruits</p>
MARDI	<p>Salade de concombre/P de terre/Thon</p> <p>Aiguillettes de Poulet sauce coco/Riz</p> <p>Fromage/Fruit de saison</p>	MARDI	<p>Salade de saucisson à l'ail/Saucisson sec</p> <p>Bœuf bourguignon/Carottes/Riz</p> <p>Fromage/Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Salade tartinades sardines</p> <p>Rôti de porc/Haricots verts/P de terre sautées</p> <p>Glace vanille fraise/Vanille chocolat</p>	JEUDI MENU CM	<p>Quiche poireaux lardons</p> <p>Jambon madère jardinière de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Tuiles aux amandes</p>
Semaine du 11 mai au 15 mai 2026		Semaine du 18 mai au 22 mai 2026	
		LUNDI	<p>Salade de tomates/Thon</p> <p>Dos de cabillaud et sa sauce /Riz</p> <p>Fromage blanc/Pépites chocolat</p>
		MARDI MENU CM	<p>Concombre à la sauce blanche</p> <p>Lasagne</p> <p>Tiramisu</p>
		JEUDI	<p>Betteraves rouges</p> <p>Merguez/Chipolata/Spaghetti</p> <p>Fromage/Fruit</p>
		VENDREDI	<p>Salade emmental</p> <p>Galettes/Œuf/Légumes</p> <p>Tarte aux pommes rhubarbes</p>
<p>Ce menu peut être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent.</p> <p>Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison, en vert sont des produits locaux ou bio. Menu végétarien</p>			