














20 au 30 avril—4 au 7 mai 2026

Des changements peuvent intervenir suivant la disponibilité des produits

LUNDI 20 	MARDI 21 	JEUDI 23 	VENDREDI 24 
Betterave vinaigrette Rôti de dinde Coquillettes Moelleux aux pommes	Concombre Omelette nature Ratatouille Fromage compote	Salade campagnarde (salade verte/tomate cerise/emmental/ croutons) Poisson blanc Petits pois cookies	Carottes rapées Boulettes de viande Purée de pomme de terre Fromage blanc
LUNDI 27 	MARDI 28 	JEUDI 30 	VENDREDI 1 
Salade de maïs Brucchetto jambon Salade verte Cocktail de fruit	Radis beurre chipolatas Lentilles bio Fromage compote	Céleri remoulade Cake tomate/mozza Haricots verts Petit suisse fruité	FERIE
LUNDI 04 	MARDI 05 	JEUDI 07 	VENDREDI 8
Tomate ciboulette Gratin de poisson Carottes sautées Gâteau au chocolat	Pâté de foie Calamars à la roumaine purée Crème vanille	Radis beurre Carbonara Penne Ile flottante	FERIE



Fait maison



Repas végétarien



Porc, bœuf: viande française

Produits issus de l'agriculture biologique certifié par Bureau Véritas Certification France FR-BIO-10

Chantier d'insertion Pleumartin



Poisson blanc: colin / cabillaud