



**MENUS DU 6 AVRIL AU 1er MAI 2026**

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| <b>lundi 6 avr</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>FERIÉ</b>   | <b>mardi 7 avr</b><br>Concombres à la Bulgare<br>Blanquette de veau<br><br>Riz créole<br><br>Camembert<br>Fromage blanc aux fruits | <b>mercredi 8 avr</b><br>Radis roses et beurre<br>Aiguillette de poulet aux olives<br><br>Purée de pommes de terre<br><br>Tomme blanche<br>Crème dessert praliné | <b>jeudi 9 avr</b><br>Carottes râpées vinaigrette<br>Lasagnes bolognaises du chef<br><br>Salade verte<br>Brie<br>Salade de fruits au sirop | <b>vendredi 10 avr</b><br>Salade riz, maïs et thon<br><br>Filet de colin à la bordelaise<br><br>Haricots beurre persillés<br>Yaourt nature<br>Eclair à la vanille |
| <b>lundi 13 avr</b><br>Salade verte à l'emmental<br>Burger maison<br><br>Frites<br>Fromage de la ferme<br>Fromage blanc au coulis                                    | <b>mardi 14 avr</b><br>Asperges<br><br>Couscous de poulet<br><br>Légumes de couscous<br>Mimolette<br>Fruit de saison               | <b>mercredi 15 avr</b><br>Concombre ciboulettes<br><br>Quiche au fromage<br><br>Petits-pois à la provençale<br>Saint-Paulin<br>Batonnet de glace                 | <b>jeudi 16 avr</b><br><b>Salade de maïs et radis</b><br><br>Jambon braisé<br><br>Ebly<br>Chèvre<br>Liégeois chocolat   | <b>vendredi 17 avr</b><br>Friand au fromage<br><br>Filet de lieu MSC sauce citron<br><br>Chou-fleur en gratin<br>Gouda<br>Fruit de saison                         |
| <b>VACANCES SCOLAIRES</b>  |  |  |   |   |
| <b>lundi 20 avr</b><br>Pâté en croûte<br><br>Escalope de porc<br><br>Petits pois aux oignons<br>Edam<br>Fruit de saison  | <b>mardi 21 avr</b><br><b>Salade composée</b><br><br>Bœuf Bourguignon<br><br>Carottes Vichy<br>Munster<br>Yaourt nature            | <b>mercredi 22 avr</b><br>Macédoine<br>Rôti de porc<br><br>Pommes de terre persillées<br><br>Petit Suisse sucré<br>Fruit de saison                               | <b>jeudi 23 avr</b><br>Taboulé<br><br>Omelette fromagère<br><br>Haricots verts<br>Emmental<br>Gâteau au yaourt maison   | <b>vendredi 24 avr</b><br><b>Salade de lentilles</b><br><br>Paëlla aux fruits de mer et haut de cuisine<br><br>Mimolette<br>Salade de fruits frais                |
| <b>VACANCES SCOLAIRES</b>  |  |  |   |   |
| <b>lundi 27 avr</b><br>Haricots rouges au maïs<br>Galette de blé panée, fromage et épinard<br><br>Chou-fleur rôti au paprika<br><br>Yaourt nature<br>Fruit de saison | <b>mardi 28 avr</b><br>Carottes râpées vinaigrette<br>Steak haché<br>Frites<br><br>Tomme noire<br>Liégeois vanille                 | <b>mercredi 29 avr</b><br>Radis roses râpés<br>Sauté de porc aux oignons<br>Macaronis<br><br>Bûchette<br>Roulé confiture à la fraise                             | <b>jeudi 30 avr</b><br>Betteraves rouges<br>Poisson meunière, sauce tartare<br><br>Flan de légumes<br>Camembert<br>Fruit de saison  | <b>vendredi 1 mai</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>FERIÉ</b>   |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

