

Semaine  
de la  
Francophonie

# Menu du 27 avril au 1er mai 2026

Parcours diététique conseillé  
Repas végétarien



## LUNDI

ITALIE



Tomates mozzarella  
Salade panzanella  
Salade marine  
Pâté de foie

Cuisse de poulet  
à la cacciatore  
Steak haché  
Pâtes  
Brocolis

Fromage  
(Aide UE à destination des écoles)

Fruit  
Tiramisu au spéculos  
Crème dessert  
Yaourt aux fruits  
Liégeois aux fruits

### MENU DU SOIR

Entrées variées  
Saucisses / merguez  
Semoule / Légumes  
Fromage / Fruit  
Desserts variés

## MARDI

CANADA



Pomelos  
Œuf mayonnaise  
Salade reine de Piémont  
Avocat - Salade coleslaw  
Maquereau à la tomate

Poisson du jour  
Escalope de dinde à la  
canadienne  
**Pâté canadien végétarien**  
Paupiette de veau  
Purée - Haricots verts

Yaourt

Fruit  
Brownie au sirop d'érable  
Flan caramel  
Fromage blanc aux fruits

### MENU DU SOIR

Entrées variées  
Blanquette de dinde  
Riz / Légumes  
Fromage / Fruit  
Desserts variés

## MERCREDI

ROUMANIE



Salată orientală

Poisson  
Tochitură  
(porc saucisses poulet)  
Polenta  
Endives braisées

Fromage  
(Aide UE à destination des écoles)

Fruit  
Papanasi  
Yaourt aux fruits

Entrées variées  
Cervelas obernois  
Blé tomate  
Fromage / Fruit  
Desserts variés



Secrétaire générale  
Karine TAFFIN

## JEUDI

BENIN



Carottes râpées  
Crêpes au jambon fromage  
Sardines - Rosette  
Surimi mayonnaise

Chausson de volaille bolognaise  
Andouillette sauce moutarde  
Lanmoumou Dessi  
(spécialité de poisson béninoise)  
Riz / Poêlée de légumes

Fromage / Yaourt

Fruit  
Salade de fruits exotique  
Crème dessert liégeoise  
Petits suisses  
Mousse au chocolat

### MENU DU SOIR

# Félicité



La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les  
contraintes techniques et/ou organisationnelles peuvent  
nous conduire à modifier le menu

Chef cuisinier,  
Fabrice RIGOUT



Proviseur,  
Régis MICHAUD

