

Menu du 6 au 10 avril 2026

Parcours diététique conseillé
Repas végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Carottes râpées
Salade de riz marine
Mousse de foie
Céleri rémoulade
Maquereau à la tomate

Steak haché sauce poivre
Pané végétarien
Saucisse de Toulouse
Poisson du jour
Purée - Ratatouille

Fromage
(Aide UE à destination des écoles)

Fruit
Tiramisu spéculos
Yaourt aux fruits
Salade de fruits
Crème dessert

MENU DU SOIR

Entrées variées
Paupiettes
Pâtes - Petits pois
Fromage / Fruit
Desserts variés

Entrées variées

Enchilladas
Poisson
Riz
Carottes

Fromage / Yaourt

Fruit
Yaourt

MENU DU SOIR

Entrées variées
Emincé de bœuf aux oignons
Semoule - Légumes
Fromage / Fruit
Desserts variés

Tomates sauce au basilic
Riz mexicain
Salade de gésiers
Surimi mayonnaise

Pâtes bolognaise
Pâtes carbonara
Poisson du jour
Pâtes
Tomates provençales

Yaourt

Fruit
Tarte fine aux pommes
Flan caramel
Petits suisses

MENU DU SOIR

Entrées variées
Pillon de poulet Tex Mex
Pommes de terre sautées
Fromage / Fruit
Desserts variés

Betteraves à la framboise
Salade douceur
Rosette
Salade Thon Soja Maïs

Poisson pané
Oeuf dur à la crème
Pommes de terre vapeur
Petits pois

Fromage / Yaourt

Fruit
Glace
Yaourt varié

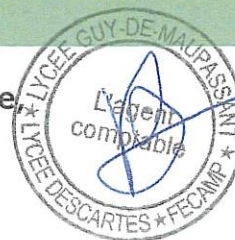
MENU DU SOIR

Entrées variées
Galette au beurre aux lardons
et à l'emmental
Salade
Fromage / Fruit
Desserts variés

Chef cuisinier,
Fabrice RIGOUT



Secrétaire générale
Karine TAFFIN



Proviseur,
Régis MICHAUD

