



MENU



Déjeuner

Dîner

LUNDI

27 avril 2026

Ste Zita

Champignons à la grecque
Andouillette grillée
Purée de pommes de terre
Camembert
Cocktail de fruits

Potage cultivateur
Endives au jambon
Fromage blanc aux fruits
Biscuit

MARDI

28 avril 2026

Ste Valérie

Betteraves vinaigrette
Pot au feu
Pont l'Evêque
Fruit

Potage portugais
Quiche Lorraine
Salade verte
Liégeois

MERCREDI

29 avril 2026

Ste Catherine

Radis beurre
Rôti de porc
Flageolets à la bretonne
Tomme blanche
Pomme cuite

Potage st germain
Œuf dur
Macédoine à la mayonnaise
Yaourt aromatisé

JEUDI

30 avril 2026

St Robert

Terrine de légumes mayonnaise
Sauté de dinde à la provençale
Pâtes/courgettes
Saint Paulin
Fraises au sucre

Potage de légumes
Croque monsieur
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Compote

VENDREDI

1 mai 2026

St Jérémie

Fête du travail

Rillettes/cornichons
Saumon à l'oseille
Riz/épinards
Fromage de chèvre
Pâtisserie



Soupe à l'oignon
Galantine de volaille
Salade haricots verts
Semoule au caramel

SAMEDI

2 mai 2026

St Boris

Céleri rémoulade
Rognons
Salsifis/purée
Tomme noire
Fruit

Potage crécy
Cordon bleu
Pâtes au beurre
Fromage blanc aux fruits

DIMANCHE

3 mai 2026

St Philippe

Salade d'endives/poire/fromage
Blanquette de veau
Pâtes/champignons
Pont l'Evêque
Coupe pêche Melba

Bouillon de bœuf vermicelle
Filet de hareng
Salade de pommes de terre
Fromage
Compote

Ce Menu est susceptible de modifications en cas de difficultés particulières, notamment d'Approvisionnement.

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachide, Soja, Fruits à coque,
Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfités, Lupin, Mollusques.