

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026	Taboulé Cordon bleu/Ratatouille Yaourt nature sucré	Beurre de sardine Sauté de poulet/Purée Abricots au sirop		Tomate au thon Raviolis/Salade verte Liégeois au chocolat	FERIE 1ER MAI
DU 04 MAI AU 08 MAI 2026	Radis Cœur de merlu/Boulgour Emmental/Kiwi	Salade de blé au surimi Escalope de dinde sauce crème champignons/Poêlée paysanne BIO Poire au sirop		Betteraves vinaigrette Chipolatas à l'indienne/Pâtes Entremet vanille	FERIE 08 MAI
DU 11 MAI AU 15 MAI 2026	Salade de Pâtes torti couleur tomate,maïs,emmental Kefta de bœuf/ haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Salade de pomme de terre au cervelas Hoki pané /Choux fleurs béchamel BIO Entremet chocolat BIO		FERIE ASCENSION	PONT
DU 18 MAI AU 22 MAI 2026	 Melon Croc végétal au fromage/Ratatouille Entremet caramelet spéculos	Concombre à la crème Paupiette de veau/ Lentilles cuisinées Compote de pomme		Tartine pâté de foie Potatoes Burger/Duo de courgettes provençale Mousse au chocolat	Tomate au thon Filet de lieu noir/ Semoule Fromage blanc sucré
DU 25 MAI AU 29 MAI 2026	FERIE LUNDI DE PENTECOTE	Céleri remoulade Joue de porc confite /Pommes noisette Crème dessert vanille		Salade de blé au jambon Colin meunière/Trio de légumes BIO Glace	SALADE COMPOSEE AU CHORIZO SAUTE DE DINDE/RIZ A PAELLA Namandix et crème anglaise
DU 01 JUIN AU 05 JUIN 2026	Macédoine mayonnaise Chausson bolognaise/Pâtes Yaourt nature sucré	Salade de riz composé Escalope de dinde / Duo de carottes Kiri/ Banane		Pastèque Sauté de porc/Purée Poire chocolat et chantily	Tartine de pâté de foie Steak haché de boeuf/Haricots beurre Liégeois vanille
DU 08 JUIN AU 12 JUIN 2026	Salade de pâtes composée Paupiette de veau/Haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Radis Cœur de merlu/Riz Fromage blanc à la fraise		Melon Chipolatas "Cyril Chaigneau Ste Cécile"/ Frites Entremet caramel	Tartine au thon Steak haché de poulet/Ratatouille Crème dessert chocolat



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)

Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)

Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)

Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)

Produits sucrés =(rose)

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours



repas végétarien



|

|