



**MENUS : SEMAINE DU MARDI 31/03/2026 AU LUNDI 06/04/2026**

	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04	SAMEDI 04/04	DIMANCHE 05/04	LUNDI 06/04
<b><u>MIDI</u></b>	<p>CREME DE VOLAILLE</p> <p>LAMELLES DE DINDE SAUCE CREME CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS POMMES RISSOLEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SORBET CITRON ARROSE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON</p> <p>ESCALOPE PANEE CHOUX-FLEURS FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>VELOUTE DE BROCOLIS</p> <p>TARTIFLETTE SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AU CITRON</p>	<p>CREME DE POTIRONS</p> <p>SAUMON A L'OSEILLE RIZ PILAF</p> <p>ENTREMETS VANILLE</p>	<p>POTAGE</p> <p>CERVELAS OBERNOIS POMMES RISSOLEES</p> <p>FROMAGE BLANC MIEL</p>	<p>CONSOMME A LA BRUNOISE</p> <p>LAPIN A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE SPÄTZLE CHOU ROMANESCO</p> <p>BAVAROIS 3 CHOCOLATS</p>	<p>POTAGE AUX LEGUMES</p> <p>NAVARIN D'AGNEAUX PATES</p> <p>MOUSSE FRAMBOISE</p>
<b><u>SOIR</u></b>	<p>POTAGE</p> <p>CREPES COMPOTE</p> 	<p>POTAGE</p> <p>KNACK SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>ŒUF A LA RUSSE SALADE DE SOJA</p>  <p>PETITS SUISSIS</p>	<p>POTAGE</p> <p>THON MAYONNAISE SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>POTAGE</p> <p>MOUSSE DE FOIE CELERI REMOULADE</p> <p>CREME DESSERT CAMEL</p>	<p>POTAGE</p> <p>SALADE DE PEPINETTES</p> <p>PETIT GATEAU</p>	<p>POTAGE</p> <p>TOURTE VIGNERONNE SALADE VERTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Origine de la viande : France ou CEE

Les fruits et légumes frais sont biologiques ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés

**Loi Egalim : menu végétarien** 

NB : Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Le Directeur