


**MENUS : SEMAINE DU MARDI 07/04/2026 AU LUNDI 13/04/2026**

	MARDI 07/04	MERCREDI 08/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04	SAMEDI 11/04	DIMANCHE 12/04	LUNDI 13/04
<b><u>MIDI</u></b>	<p>POTAGE THOURIN</p> <p>FONDANT DE DINDE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>COUPE DE CAFE LIEGEOIS</p>	<p>CREME DE TOMATES</p> <p>HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>POULET CAROTTES PERSILLEES FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>DESSERT OFFERT</p>	<p>VELOUTE FLORENTIN</p> <p>PAVE DE POISSON SAUCE VIN BLANC RIZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>ENTREMET PRALINE</p>	<p>POTAGE</p> <p>SAUCISSE A GRILLER SOUFFLE AU FROMAGE HARICOTS VERTS</p> <p>DESSERT OFFERT</p>	<p><b>CONSOMME A LA BRUNOISE</b></p> <p><b>BŒUF BOURGUIGNON SPÄTZLE</b></p> <p><b>RELIGIEUSE</b></p>	<p>CREME DE NAVETS</p> <p>FINES TRANCHES DE PORC AUX OLIVES PUREE DE CELERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>
<b><u>SOIR</u></b>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE AUX THON ET BROCOLIS SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>POTAGE</p> <p>JAMBON DE DINDE TABOULE</p> <p>CREME CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE PATES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>CREPES COMPOTE</p> 	<p>POTAGE</p> <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE SALADE DE CAROTTES CUITES</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p><b>POTAGE</b></p> <p><b>SALADE DE SAUCISSE DE VIANDE</b></p> <p><b>PETIT GATEAU</b></p>	<p>POTAGE</p> <p>TRESSE DE VOLAILLE 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