



Semaine 14	Lundi 30/03 - MENU VEGETARIEN	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Menus réalisés par les participants de la commission restauration du 26/02	Potage de dinosaure 🌱	Radis rose et beurre 🌱	Friand aux fromages	Carottes râpées 🌱	Flan d'asperges
	Omelette aux pommes de terre	Gratin de poireaux et jambon blanc 🇫🇷 🌱	Bœuf aux carottes 🇫🇷 🌱	Poulet aux herbes 🇫🇷 🌱	Lasagnes de poisson et épinard
	Salade verte 🌱	Mimolette	Riz au lait	Purée de patate douce emmental	Camembert
	Fromage blanc 🇫🇷	Crêpes	Clementines	Tarte poire amandine 🌱	Ananas 🌱
Semaine 15	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	Ven 10/04 - MENU VEGETARIEN
Entrée		Ceufs mayonnaise (I)	Toast de sardines	<u>pomelos</u> 🌱	<u>potage de légumes</u> 🌱
Plat principal	Lundi de Pâques	Poisson du marché	Escalope de poulet panée 🇫🇷	Rougail saucisse 🇫🇷	Pizza aux fromages
Accompagnement		Fondue de poireaux 🌱	Poêlée de courgettes provençales 🌱	Riz Thai	Salade verte 🌱
Produit laitier		Crème chocolat viennois	Brie (AOP)	Saint Nectaire (AOP)	Pommes caramélisées 🌱
Dessert			Orange 🌱	Glace	
Semaine 16	lundi 13 avril 2026	Mar 14/04 - MENU VEGETARIEN	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Entrée	Salade verte 🌱	Cake lentilles corail	Salade de pomme de terre	Champignons à la crème 🌱	Betteraves râpées 🌱
Plat principal	Emincé de dinde aux épices 🇫🇷	Curry de légumes et riz basmati 🌱	<u>rôti de bœuf</u> 🇫🇷	Jambon blanc	Poisson du marché
Accompagnement	<u>Purée pomme de terre + brocolis</u> 🌱	Tomme des Charentes 🇫🇷	<u>haricots verts</u>	Pâtes	Carottes vichy 🌱
Produit laitier	Yaourt 🇫🇷	Kiwi 🌱	Cantal (AOP)	Camembert	Chèvre
Dessert			<u>Pomme</u>	Mousse chocolat	<u>Polenta aux fruits</u> 🌱
Semaine 17	Lun 20/04 - MENU VEGETARIEN	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Entrée	Salade de lentilles vertes	<u>Velouté d'asperges</u>	Radis d'hiver 🌱	<u>Rillettes au saumon</u>	<u>Salade verte</u> 🌱 <u>feta</u>
Plat principal	Couscous aux légumes 🌱	Veau marenco 🇫🇷	Rôti de porc 🇫🇷	<u>Poulet rôti</u> 🇫🇷 🌱	Encornets à la provençale
Accompagnement		Coquillettes	Frites	Duo de carottes et navets 🌱	Riz
Produit laitier	petit suisse	Edam	Yaourt aux fruits 🇫🇷	Comté (AOP)	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	kiwi 🌱	Poire 🌱		<u>Tarte aux pommes</u> 🌱	<u>Mousse banane</u> 🌱

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire\* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France 🇫🇷 ou Union Européenne UE

Produits de saison 

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

