














































Semaine 18	lundi 27 avril 2026	Mardi 28/04 - MENU VEGETARIEN	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Entrée	carottes râpées 	Radis roses 	Tarte aux poireaux 	Salade verte  emmental	Férié
Plat principal	Moussaky  	Spaghettis aux petits légumes 	Fricassée de dinde 	Lasagnes du pêcheur aux épinards 	
Accompagnement	Yaourt aux fruits	Cantal AOP 	Purée de céleri 	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	
Produit laitier		Compote de pommes 	Petit suisse 		
Dessert			Kiwi 	Brownies 	
Semaine 19	Lundi 4/05 - MENU VEGETARIEN	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Entrée	Céleri remoulade 	Salade verte  Comté	Salade de pâtes 	Taboulé	Férié
Plat principal	Rissotto aux légumes 	Brandade  de poisson	Steak de bœuf 	Poulet  	
Accompagnement	Saint Nectaire	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Petits pois 	Carottes au cumin (B)	
Produit laitier		Crème vanille 	Brie AOP	Fromage blanc   et son coulis	
Dessert	Pommes 		Banane 		
Semaine 20	lundi 11 mai 2026	Mar 12/05 - MENU VEGETARIEN	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Entrée	Avocat guacamole	Feuilleté aux asperges	Taboulé breton 	Férié	Fermeture
Plat principal	Rôti de porc 	Couscous aux légumes 	Poisson du marché		
Accompagnement	<u>pommes noisettes</u> 	Comté	Courgettes à la provencale 		
Produit laitier	Yaourt 	Cerises 	Camembert 		
Dessert			Riz au lait 		
Semaine 21	Lundi 18/05 - MENU VEGETARIEN	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Entrée	<u>œufs mimosa</u>	<u>rillettes de poisson</u>	Concombres 	Houmous de betteraves 	Salade verte  à la féta
Plat principal	Mojhettes aux légumes 	Sauté de dinde aux herbes 	<u>saucisse</u> 	veau marengo 	Poisson du marché
Accompagnement	<u>petit suisse</u> 	Ratatouille 	Duo de carottes et po  es de terre	coquillettes 	Riz 
Produit laitier		Tomme des Charentes 	Yaourt aux fruits	edam	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	Abricots 	gâteau au fromage blanc 		Fraises 	Crème caramel 

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   DU 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

