






## Du lundi 27 avril au vendredi 1er mai 2026

	Déjeuner	Goûter	Dîner
<b>LUNDI</b>	Salade verte <u>Saucisse à la bourguignonne</u> Pâtes  Fromage Fruits	<u>Cookies</u>	Œuf mayonnaise Cordon bleu Carottes vichy Fromage <u>Brownies</u>
<b>MARDI</b>	<u>Taboulé</u> <u>Boulette "végé" à la provençale</u> Poêlée de courgettes Fromage Flan nappé au caramel	<u>Madeleines</u>	<u>Tarte aux légumes</u> Jambon blanc <u>Gratin de macaronis</u>  Fromage Fruits
<b>MERCREDI</b>	Feuilleté emmental Dos de merlu sauce beurre blanc <u>Purée pommes de terre/brocolis</u> <u>Œufs à la neige</u>	Granola	<u>Salade piémontaise</u> Cuisse de poulet rôti <u>Choux romanesco</u> Fromage Yaourt nature sucré
<b>JEUDI</b>	Terrine de campagne Escalope de volaille Haricots verts Fromage Fruits		
<b>VENDREDI</b>			

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Jean-Christophe GIMMIG

Emilie MOTTET

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.