

MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20/4	Carottes râpées - Sardines à l'huile - Céleri rémoulade Nugget's - Coq au vin Brocolis bio - Coquillettes Fromage ou laitage Yaourts aux fruits, compote de pommes bio ou fruit	Samoussa / nems Cœur de merlu sauce crustacés Poêlée de lentilles cuisinées Fromage ou laitage Crème pâtissière praliné
MARDI 21/4	Concombres fêta - Betteraves rouges - Œufs pochés Rôti de bœuf - Steak grillé Brunoise de légumes - Purée de pois cassés Fromage ou laitage Liégeois assortis, banane chocolat ou fruit	Salade cocotte Brochette de volaille Poêlée de légumes Fromage ou laitage Cannelés
MERCREDI 22/4	Faisselle - Charcuterie - Chou rouge vinaigrette Saucisse de Toulouse fermière - Raie aux câpres Riz basmati - Carottes persillées bio Fromage ou laitage Flan pâtissier, compote de pêches ou fruit	Rillettes de sardines Spaghetti bolognaise Salade Fromage ou laitage Glace
JEUDI 23/4	Salade de tortis - Médaillon de surimi - Tomates mozzarella Longe de porc fermier - Cuisse de pintade Haricots beurre - Petits pois bio Fromage ou laitage Crèmes dessert variées, pruneaux au sirop ou fruit	Salade aux dés de fromage Omelette Pommes sautées Fromage ou laitage Salade de fruits exotiques
 VENDREDI 24/4	Œufs durs mayonnaise - Radis noir - Macédoine andalouse Kefta d'agneau - Filets de dorade Légumes couscous - Semoule bio Fromage ou laitage Barre glacée, ananas frais ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : **salade verte et pamplemousse**

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

