



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

20/04/2026

Cake poivron féta  
Œuf bio mayonnaise  
Salade verte bio



**MARDI**

21/04/2026



Carottes râpées bio vinaigrette  
Radis bio tzatziki  
Salade verte bio



**JEUDI**

23/04/2026

Chou rouge maïs bio vinaigrette  
Endive bio fromage vinaigrette  
Salade verte bio



**VENDREDI**

24/04/2026

Salade de céleri pomme raisin curry  
Concombre bio bulgare  
Salade verte bio



Bio gnocchis à l'italienne (plat unique)

Sauté de dinde bio à la crème



Dahl de lentilles corail épinards bio

Bio palets de seitan petits légumes



Bolognaise végétale bio

Poisson frais à l'oseille



Bio quenelles gratinées à la tomate

Saucisse de porc bio façon rougail



Pommes de terre bio persillées

Petits pois bio au jus



Semoule bio égrenée

Trio de légumes bio



Pâtes farfalles bio au basilic

Fondue de poireaux bio



Riz bio créole

Carottes bio persillées



Yaourt bio aromatisé

Brie bio



Fromage blanc nature bio + sucre

Pont l'évêque



Yaourt nature bio + sucre

Saint Nectaire



Yaourt bio aromatisé

Bûche du Pilat



Pomme bio

Salade de fruits frais bio

Corbeille de fruits bio



Gâteau moelleux chocolat

Gaufre sucre glace

Corbeille de fruits bio



Compote de fruits bio

Poire bio cuite caramélisée

Corbeille de fruits bio



Bio flan vanille nappé caramel

Bio crème dessert chocolat

Corbeille de fruits bio



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Filière Marine Engagée



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine