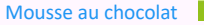
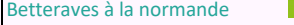
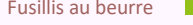
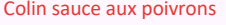
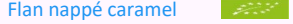
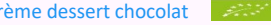


lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
 Macédoine mayonnaise  Daube de bœuf aux pruneaux  Pommes de terre au four  Yaourt à la vanille  Clémentine	 Coquillettes en salade  Colin sauce aneth  Poêlée de trio de légumes  Emmental  Pamplemousse	 Betteraves en dés mimosa  Sauté de porc à la moutarde  Macaronis au beurre  Yaourt aux fruits  Banane	 Céleri rémoulade  Omelette au fromage  Purée de légumes  Saint-nectaire  Gâteau aux noisettes	 Salade verte  Sauté de dinde aux olives  Riz aux poivrons  Yaourt nature lait entier  Compote pomme abricot
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
Férié	 Pâté en croute de volaille  Raviolis au saumon  Mini babybel  Poire	 Salade de pommes de terre  Nuggets de seitan  Carottes sautées ail et persil  Mousse au chocolat  Fruits au sirop	 Carottes râpées  Merguez  Semoule à l'orientale  Bûche de chèvre  Kiwi	 Concombre aux fines herbes  Sauté d'agneau aux herbes  Printanière de légumes  Fromage frais ail et fines herbes  Quatre-quarts citron miel et thym
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
 Haricots verts mimosa  Spaghetti carbonara  Emmental râpé  Orange	 Tzatziki de concombre  Omelette provençale  Jardinière de légumes  Yaourt aux fruits  Madeleine	 Betteraves à la normande  Poulet rôti aux oignons  Fusillis au beurre  Rondelé  Pomme	 Salade de riz  Rôti de bœuf sauce aux poivres  Haricots verts en persillade  Crème dessert vanille  Banane	 Chou blanc émincé aux noix et raisins  Colin sauce aux poivrons  Riz pilaf  Comté  Compote de pommes
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
 Salade de boulgour bio.  Sauté de dinde forestière.  Petits pois aux oignons bio.  Fromage blanc bio.  Poire bio.	 Salade tomates mozzarella  Rougail saucisse végétale  Riz au curcuma  Liégeois chocolat  Compote pomme banane	 Salade italienne  Sauté de porc à la tomate  Poêlée de trio de légumes au pesto  kiri  Clémentine	 Salade verte maïs  Coquille bolognaise  Emmental râpé  Kiwi	 Céleri sauce au paprika  filet de colin pané.  Brocolis persillés  Flan nappé caramel  Brownie
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
 Salade bulgare  Poulet rôti miel paprika  Penne  Camembert  Pomme	 Salade piémontaise  Sauté de porc à la crème  Carottes rôties miel et thym  Crème dessert chocolat  Orange	 Coleslaw  Parmentier de patate douce au seitan  Edam  Compote de pommes	 Radis beurre  Sauté de bœuf aux olives  Purée de légumes  Fromage blanc  Beignet au chocolat	Férié

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio			label rouge		viande d'agneau français		végétarien	
	Viande de porc français		Viande bovine française		Volaille française		peche durable msc		Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		produit laitier		fruit ou légume cru		féculent	