
















SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
ENTREES	salade verte et maïs	salade verte et surimi	salade verte et croutons	F E R I E
	salade d' artichauts 	pamplemousse 	œufs mayonnaise 	
	carottes râpées locales	pois chiche à la tunisienne	Tomate mozzarella (Caprese)	
PLATS	Sauté de Porc Façon Civet 	Rôti de dinde nuit Provénçale 	Poulet Yassa 	
	Filet de Limande sauce ciboulette	cœur de merlu à la niçoise 	poisson sauce tartare	
ACCOMPAGNEMENT	flageolets persillés	Pommes Vapeur à l' Ail et au Persil	PDT sautées fraîches 	
	chou-fleur persillé	petits pois au bouillon de légumes	Poelée de légumes du moment	
PRODUITS LAITIERS	bleu de l' Ain 	saint-nectaire 	brie 	
	Yaourt aromatisé 		yaourt aux fruits	
DESSERTS	 Chausson aux pommes 	Kiwis Compote de pomme avec morceaux de poires	Tarte aux pommes	
	Ananas	Riz au Lait	 Fraises Chantilly	

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON diététicienne nutritionniste



menu conseil pour équilibre



produits issus de l'agriculture locale



produits issus de l'agriculture biologique



plats végétariens