

Menu de la Semaine du 30 au 03 avril 2026

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombre bio Maquereaux à la moutarde Poisson bordelaise Boulette végétarienne Purée de pomme de terre maison Patate douce rôtie Yaourt Salade de fruits	Salade Andalouse Salade verte au noix et poivrons Pâtes Carbonara Pâtes au fromage Brocolis vapeur Tarte Aux Pommes Fromage	Oeuf dur mayonnaise Salade de pomme de terre au thon Pilons De Poulet Tex-Mex Steak fromage Frites incurvées Salade Crumble de fruits maison Fromage	Salade d'endive aux bleu Tomate en salade Escalope de dinde en sauce Galette de pois chiches Haricots verts persillés Flan de légumes Yaourt carré fromagé	Salade croûtons fromage Crudités Du Jour Steak Boeuf sauce au Bleu Plat anti- gaspi Gratin de pommes de terre Légumes grillées Laitage fruits Fruit De Saison

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Betterave en salade Lasagnes Gratinées Salade verte Crème Dessert Fruit De Saison	Poireaux Mimosa Paupiette de volaille en sauce Lentilles Crème Dessert Madeleine	Carottes Râpées Steak De Veau Gratin De Choux Liegeois Compote	Taboulé maison Cordon Bleu Epinard en gratin Fromage Yaourt	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine. La composition des repas est susceptible d'être modifiée

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait, thé
Pain, céréales, pain au lait, brioche, pain grillé
Beurre, confiture, miel
Jus de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits

Légende :

Plat comportant des produits bio →



La Gestionnaire

Le Proviseur

