

MENUS DU 27 AU 30 AVRIL 2026

LUNDI

Carottes râpées au citron

Poisson pané

Lentilles cuisinées

Petit suisse aromatisé

MARDI

Nuggets de poulet

Frites

Fondu Président

Coupelle pomme abricot

JEUDI

Cœur de Colin crème de ciboulette

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Fruit

VENDREDI

Férié

MENUS DU 4 AU 10 MAI 2026

LUNDI

Poisson pané

Petits pois

Blé

Petit suisse sucré

Fruit

MARDI

Saucisse de Francfort, local

Frites

Yaourt sucré

Coupelle pomme

JEUDI

Salade de riz (riz, œuf, tomate)

Langue de bœuf sauce tomate

Coquillettes

Yaourt framboise en seau de la ferme du vieux Puits

VENDREDI

Férialé

MENUS DU 11 AU 17 MAI 2026

LUNDI

Salade de pomme de terre, olive, œuf, sauce fromage blanc

Beignets de calamars et mayonnaise

Haricots beurre à la tomate

Torti

Yaourt mixé en pot à la fraise de la ferme

MARDI

Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet)

Emmental à la coupe

Gélifié caramel

JEUDI

Férié

VENDREDI

Pont

MENUS DU 18 AU 24 MAI 2026

LUNDI

Noix de joue de porc confite sauce brune

Julienne de légumes

Semoule

Yaourt sucré

Fruit

MARDI

Accras de morue

Purée de carottes

Petit suisse aromatisé

Tranche de quatre quarts

JEUDI

Taboulé oriental

Dos de colin sauce oseille

Pommes vapeur

Yaourt nature sucré en seau des la ferme de la Porte de fer

VENDREDI

Tomate et concombres en dés

Beignets de légumes

Macaroni

Coupelle pomme

MENUS DU 25 AU 31 MAI 2026

LUNDI

Férié

MARDI

Saucissons à l'ail

Jambon blanc

Frites

Flan nappé caramel

JEUDI

Emincé de poulet au paprika

Riz

Carottes

Petit suisse aromatisé

Coupelle pomme fraise

VENDREDI

Tomate mozzarella

Lasagnes à la bolognaise (plat complet)

Tomme blanche

Gâteau du chef au chocolat