



MENU

La composition des repas est prévue pour s'adapter à toutes les situations.

Proposition d'une alternance végétarienne chaque jour.

Le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment.

Du 20/04 au 24/04 2026 Semaine 17	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 20	Café/chocolat/thé/lait/céréales /produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Asperges / Betteraves / Macédoine Fajitas viande kebab sauce fromagère Boulgour et légumes Fruits de saison	Carottes râpées Sauté de veau / agneau Ratatouille Gâteau Basques
Mardi 21	Café/chocolat/thé/lait/céréales /produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Concombres / Tomates Salade de quinoa Feuilleté végétarien de légumes Plateau de fromages Fruits cuits au sirop	Maïs mayonnaise Poisson Pommes vapeur Petits suisses
Mercredi 22	Café/chocolat/thé/lait/céréales /produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade de choux / Courgettes au curry Petit salé aux lentilles Œufs au lait	Salade Marco Paulo Rôti de porc orloff Petits pois Fruits de saison
Jeudi 23	Café/chocolat/thé/lait/céréales /produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Terrine de légumes Gâteau de carottes Poisson / Gratin de choux fleurs Bouillie Bretonne	Tomates mozzarella Croque monsieur maison Salade Yaourt / Fruits de saison
Vendredi 24	Café/chocolat/thé/lait/céréales /produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Plateau de charcuterie Bœuf à la provençale / Courgette Fruits de saison	

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur