

MENUS du mercredi 1er avril au jeudi 30 avril 2026

	Du 1er au 3 avril 2026	du 6 au 18 avril 2026	Du 20 au 24 avril 2026	Du 27 avril au 30 avril 2026
lundi		VACANCES	Asperges - Avocats Spaghetti Bolognaise Yaourt Fruits	Concombres - Tomates Filet de poisson Blé aux légumes Yaourt aux fruits Fruits
mardi		VACANCES	Entrée chaude Filet de poisson Poêlée de légumes  Glace Fruits	Salade composée Lasagnes Glace Fruits
mercredi	Asperges - Carottes Omelette Salade Petit suisse Fruits	VACANCES	Carottes - concombres Cassoulet Salade Liégeois Fruits	Charcuterie Merguez Semoule à la tomate Yaourt Fruits
jeudi	Charcuterie Filet de poisson Poêlée de légumes  Yaourt Fruits	VACANCES	Salade composée Steak frais Frites  Mousse au chocolat Fruits	Crudités Emincé de volailles Poêlée de légumes  Crème dessert Fruits
vendredi	Salade composée - Avocat Cordon bleu Pâtes Glace Fruits	VACANCES	Crudités Côte de porc Haricots plats  Crème caramel Fruits	


repas Viande : 8
repas Poisson : 3
repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.


Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 



Gwendal Thibault

Agent-comptable

Cécile Cabiran

Infirmière