



MENUS DE LA SEMAINE

DU lundi 30 Mars 2026 AU vendredi 03 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	PAMPLEMOUSSE COLESLAW ----- VEGETARIEN BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN POELEE DE LEGUMES ----- PYRENEES ----- TOURTEAU FROMAGER POMME 10H	CHARCUTERIE VARIEE PAMPLEMOUSSE ----- FILET DE POISSON ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN CAROTTES A LA CREME ECRASE DE POMMES DE TERRE ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	TABOULE PAMPLEMOUSSE ----- VEGETARIEN STEAK HACHE ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN LEGUMES TAJINE ----- CANTAL ----- POMME 10H GATEAU BASQUE	CONCOMBRE PAMPLEMOUSSE ----- ROTI DE PORC VEGETARIEN ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES CHOUX DE BRUXELLE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PETITS SUISSES ----- MOELLEUX CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE POMME 10H	SALADE GRECQUE PAMPLEMOUSSE ----- VEGETARIEN CORDON BLEU ----- SEMOULE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- CANTADOUX ----- SALADE DE FRUITS POMME 10H
Diner	CAROTTES RAPEES AU SESAME ----- PIQUE NIQUE ESCALOPE DE PORC ----- LENTILLES AU JUS MAISON SALADE VERTE LOCALE ----- ROUY ----- CREME BRULEE	SALADE PIEMONTAISE ----- EMINCE DE VOLAILLE PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE POELEE DE LEGUMES ----- PORT SALUT ----- PANIER DE SAISON	CRUDITES ESTIVALES ----- PIQUE NIQUE ROUGAIL SAUCISSES ----- SALADE VERTE LOCALE POELEE DE LEGUMINEUSE ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ----- COMPOTE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE ----- CHILI CON CARNE PIQUE NIQUE ----- RIZ CREOLE SALADE VERTE LOCALE ----- ST NECTAIRE ----- PANIER DE SAISON	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).

Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

,

Le Proviseur