

# Semaine du 4 au 7 mai 2026



Petit déjeuner : café, thé, lait, chocolat, biscottes, pain, céréales, beurre, confiture et viennoiseries une fois par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	<p><b>Tomates mozzarella origan</b>  <b>Betteraves ciboulette</b> </p> <p><b>Colombo de porc</b>  <b>Escalope de volaille à la crème</b>  <b>Riz cantonais végétal</b></p> <p>Riz</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Mousse au chocolat  </p>	<p>Samoussa aux légumes  </p> <p><b>Bœuf bourguignon</b>  <b>Marmite aux 2 poissons</b>  <b>Parmentier de lentilles</b></p> <p><b>Purée de carottes</b></p> <p>Gouda                      Brie</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Salade grecque</b></p> <p><b>Coddle</b>  </p> <p><b>Tofu à la mexicaine</b> </p> <p><b>Quinoa aux petits légumes</b></p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><b>Crumble aux pommes</b></p>	<p><b>Crudités aux graines de sésame</b>  <b>Salade Coleslaw</b></p> <p>Beignets de calamars  <b>Nuggets de blé</b>  </p> <p>Pommes de terre au paprika</p> <p>Fromage portion</p> <p>Sunday caramel  </p>	
DINER	<p><b>Quiche lorraine</b>  </p> <p><b>Paupiette de veau à l'ancienne</b></p> <p><b>Crumble de courgettes au parmesan</b></p> <p>Camembert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Pamplemousse farci</b></p> <p><b>Emincé de volaille façon carbo</b></p> <p>Tagliatelles  </p> <p>Yaourts aux fruits </p> <p><b>Fraises chantilly</b></p>	<p>Assiette de charcuterie</p> <p><b>Pavé de saumon sauce citron</b> </p> <p>Epinards gratinés  </p> <p>Reblochon</p> <p>Compote / biscuits</p>	<p>Home sweet HOME</p>	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

Alternative végétale

Local

Bio 

Le Proviseur, J. WICIAK

La Gestionnaire, M. GENNARI

Local fait maison

Fait maison