



Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Vinaigrette nature	Concombres vinaigrette Vinaigrette terroir		Taboulé	
Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail	Sauté de dinde sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)		 Rôti de veau LR froid et mayonnaise	FERIE
Brocolis béchamel	 Pommes vapeur BIO à la ciboulette		 Haricots verts BIO à l'ail	
 Yaourt entier à la vanille BIO	Tomme croûte fleurie		Fraidou	
Fruit de saison	Gélifié vanille		 Cake sucré à la carotte	
 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Nouvelle recette	 Plat durable	