

# SEMAINE DU 07 AU 10 AVRIL 2026



L'équipe de restauration se réserve le droit de modifier le menu en fonction des livraisons et d'éventuelles ruptures de stocks

	Lundi 06/04	Mardi 07/04 	Jeudi 09/04 	Vendredi 10/04
ENTREES	<b>FÉRIÉ</b>	Salad' bar Potage maison	Salad' bar Potage maison	Salad' bar Potage maison
PLATS		Salade aux noix Tomates thon	Salade de pâtes Taboulé frais Pomelos	Pâté de campagne Tomates mozzarella Carottes râpées
LAITAGES		Cordon bleu de dinde <b>Boulettes thai</b> 	Ailes de poulet barbecue <b>Omelette aux oignons</b> 	Poisson pané citron Manchons de canard
DESSERTS		Petits pois / Carottes à la crème	Haricots verts persillés / Tomates à la provençale	Chou-fleur / Courgettes sautées
		Yaourt  Fromage	Yaourt Fromage	Yaourt  Fromage
		Gâteau <b>Fruit de saison</b>	Dessert maison <b>Fruit de saison</b>	Glace <b>Fruit de saison</b>

Lexique



Végétarien



BIO

La Principale  
Mme Alexandrine PELISSIER

La Secrétaire Générale  
Mme Anissa BENAMA

L'Infirmière  
Mme Iham ZIANI

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.