






SEMAINE DU 13 AU 17 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 13/04 	Mardi 14/04 	Jeudi 16/04 	Vendredi 17/04 
ENTREES	Salad' bar Potage maison Salade grecque Céleri remoulade Macédoine thon	Salad' bar Potage maison Salade de pois chiche Pomelos Œufs mayonnaise	Salad' bar Potage maison Friands au fromage Tomates / Concombres Salade d'endives	Salad' bar Potage maison Salade de riz au thon Surimi mayonnaise
PLATS	Rôti de dinde au Curry Galette de pois  Frites / Epinards à la crème	Pâtes à la bolognaise végétale  ou à la carbonara Filet de Lieu sauce tomate Brunoise de légumes	Couscous maison avec Merguez ou boulettes veggies  Semoule	Ailes de poulet Barbecue Omelette fines herbes  Petits pois grand-mère / Ratatouille
LAITAGES	Yaourt 	Yaourt Fromage	Fromage blanc	Yaourt  Fromage
DESSERTS	Crème vanille / biscuit compote Fruit de saison	Tarte aux fruits Fruit de saison	Dessert maison Fruit de saison	Crème dessert Fruit de saison

Lexique

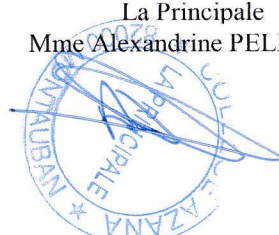


Végétarien



BIO

La Principale
Mme Alexandrine PELISSIER



La Secrétaire Générale
Mme Anissa BENAMA



L'Infirmière
Mme Ilham 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.