

Menus du lundi 4 mai 2026 au dimanche 10 mai 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS VIANDE

	Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai	Samedi 9 Mai	Dimanche 10 Mai
DEJEUNER	<p>TERRINE AUX DEUX POISSONS LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES KIWI</p>	<p>AVOCAT MACEDOINE MAYONNAISE POISSONETTE PANEE HARICOT VERT PERSILLE GATEAU RIZ SUR LIT CAMEL</p>	<p>RADIS BEURRE OMELETTE NATURE LENTILLE VERTE TOMME NOIRE CLEMENTINE</p>	<p>SALADE FARFALLES SURIMI FROMAGE BLANC CURRY STEAK HACHE DE BOEUF COURGETTE A LA VACHE QUI RIT CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVE AUX ECHALOTES CROUSTILLANT AU FROMAGE POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE ENDIVE CROUTON BLEU TOMATE FARCIE VEGETARIENNE RIZ THAI CREME DESSERT AU CAFE</p>	<p>SALADE AU CHEVRE BRANDADE DE MORUE FRAICHE BLEU BROWNIES CHOCOLAT</p>

DINER

SALADE PIEMONTAISE AU
THON
AIGUILLETTE DE BLE ET
CAROTTES PANEE
BEIGNET DE CHOU FLEUR
OEUF AU LAIT
MADELEINE CLOCHE AUX
OEUFS

OEUF MAYONNAISE
BRANDADE DE MORUE
FRAICHE
BLEU
COMPOTE PECHE

PIZZA AUX 3 FROMAGES
MAISON
FILET DE COLIN CREME A
L'OSEILLE
PUREE DE POTIRON
CREME DESSERT A LA
VANILLE
PAIN D'EPICES

SALADE TOMATE FETA
OLIVES NOIRES
FILET DE COLIN AU
CURRY
SEMOULE
CAMEMBERT
BANANE

FEUILLETE JARDINIERE
OEUFS MOLLETS
GRATIN D'EPINARD A LA
BECHAMEL
ORANGE
GAUFRETTE FOURREE A
LA VANILLE

GASPACHO DE TOMATE
LASAGNE AUX LEGUMES
GRILLES
ANANAS AU SIROP

MACEDOINE DE
LEGUMES
CROUSTILLANT AU
FROMAGE
CAROTTE A LA CREME
POMME JAUNE