






























Menus du 20 au 26 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives et fêta) 	 Betteraves BIO vinaigrette 		 Tomates en salade	
Plat principal	 Boules de bœuf sauce champignons 	 Emincé de dinde au jus 	 Poisson meunière	 Tasty crousti 	 Tortilla sauce piperade
s/porc, s/viande, végétarien	 Steak végétal sauce champignons	 Omelette fraîche	 Samossas aux légumes	 Tasty crousti végétarien	
Accompagnement	 Carottes Vichy	 Purée	 Epinards à la crème	(riz pilaf + sauce fromagère, tenders de poulet + sauce aigre douce, oignons frits)	 Haricots plats persillés
Fromage / Laitage		 Fromage blanc	 Emmental coupe		 Yaourt aux fruits BIO
Dessert	 Purée pomme poire BIO		 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

