

# MENU DU 27/04 AU 15/05 2026



<p>LUNDI 27 AVRIL</p> <p>MELON</p> <p><b>SAUTE DE PORC BIO AU CURRY</b></p> <p>POMMES VAPEUR PERSILLEEES</p> <p>CANTAL</p> <p>YAOURT</p>	<p>LUNDI 04 MAI</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE CITRON</p> <p>POULET PARFUME AU CURCUMA</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL ET SPECULOOS</p> <p>BANANE</p>	<p>LUNDI 11 MAI</p> <p>MENU VEGETARIEN BIO</p>
<p>MARDI 28 AVRIL</p> <p>MAQUEREAU VIN BLANC</p> <p>STEACK DE DINDE</p> <p>BROCOLIS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>MILLE FEUILLES</p>	<p>MARDI 05 MAI</p> <p>MENU VEGERATIEN ET BIO</p> <p>SALADE DE TOMATES A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>PATES FARCHIES</p> <p>(épinards / mozzarella bio)</p> <p>CREME VANILLE BIO</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>MARDI 12 MAI</p> <p>SALADE GAULOISE</p> <p>(maïs, avocats, tomates, salade iceberg, olives)</p> <p><b>NUGGETS DE POIS CHICHE BIO</b></p> <p>PENNES BIO</p> <p>YAOURT BIO</p> <p>NECTARINE</p>
<p>JEUDI 30 AVRIL</p> <p>CAROTTES RAPEES BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>SPAGUETTI BIO</p> <p>BOLOGNAISES</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>QUARTIERS D'ORANGE</p>	<p>JEUDI 07 MAI</p> <p>SALADE DE RIZ BIO</p> <p>(tomates cerises, cube de melon, maïs, basilic)</p> <p>DOS DE CABILLAUD AUX CAPRES</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES</p> <p>CHOU PATISSIER</p>	<p>GASPACHO DE CAROTTES A L'ORANGE ET GINGEMBRE</p> <p>HAUT DE CUISE DE POULET</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL</p> <p>BISCUIT</p>
<p>VENDREDI 1 ER MAI</p>	<p>VENDREDI 08 MAI</p>	<p>JEUDI 14 MAI</p> <p>FERIE</p>
<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>VENDREDI 15 MAI</p> <p>FERIE</p>

LA GESTIONNAIRE :  
MME CANTON

LE PRINCIPAL :  
MR BOURGOIN

