



# MENU

SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026



LUNDI

## Entrée

Crudités de saison 

## Plat

Paupiette de veau 

Quinoa et haricots verts 

Salade verte 

Riz au lait 

## Dessert

Fruits de saison 

MARDI

## Entrée

Crudités de saison 

## Plat

Bœuf braisé 

Semoule et légumes de saison 

Salade verte 

Fromage  

## Dessert

Pomme cuite 

JEUDI

## Entrée

Crudités de saison 

## Plat

Aiguillette de poulet 

Pommes de terre grenailles  
et Fèves 

Yaourt  

## Dessert

Pâtisserie  

VENDREDI

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

**Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine**

**Un plat végétarien est proposé chaque jour**



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement  
C. WELLENREITER

Le gestionnaire  
T. CONNAN

La cheffe de cuisine  
G. HELUARD