












Menu du 13 au 17 avril 2026

Menu végétarien

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade de tortis HVE aux champignons 	Betteraves BIO, vinaigrette 	Carottes râpées BIO, vinaigrette façon Maltaise 	Concombres bio aux dés de brebis, vinaigrette 	Salade de lentilles, vinaigrette
Plat protidique	Aiguillettes de poulet aux cornflakes	Colombo de porc BBC 	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Bolognaise de pois BIO 	Filet de hoki MSC, sauce nantua 
Accompagnement	Haricots plats en persillade	Écrasé de pommes de terre local 	Chiffonnade de salade verte BIO, vinaigrette 	Tortis HVE 	Fondue d'épinards BIO à la crème 
Produit laitier		Brie BIO 	Saint Paulin		Emmental BIO 
Dessert	Panna cotta à la vanille	Duo de compote de pomme et fromage blanc	Fruit de saison BIO 	Gâteau au citron	Salade de fruits BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**



Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 20 au 24 avril 2026

### Menu végétarien

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Hors d'œuvre	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental	Carottes râpées BIO, vinaigrette 	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de pâtes, maïs et ciboulette
Plat protidique	Pasta party carbonara au jambon LABEL ROUGE 	Burritos aux légumes et pois bio 	Escalope de porc BBC gratinée à la moutarde 	Bœuf façon bourguignon	Dos de lieu MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Penne HVE 	Frites	Riz BIO pilaf 	Carottes BIO braisées 	Chou fleur BIO en gratin 
Produit laitier	Cantal AOP 		Fromage blanc local 	Emmental BIO 	Camembert BIO 
Dessert	Crumble aux pommes et aux poires	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Cookies	Fruit de saison BIO 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

#### Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Viande française (VF) / Viande bovine française (VBF)

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.