




















SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

CHANDELEUR

MARDI

REPAS DE PAQUES

VENDREDI

 Betteraves BIO vinaigrette	  Taboulé oriental	  Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Houmous du chef à tartiner
  Torti à la volaille et tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (lat complet)	  Rôti de porc Orloff*	 Accras de morue
	Emmental à la coupe	Purée de carottes 	 Macaroni <hr/> Côtes de blettes béchamel
		 Meule de Bray BIO	Petit suisse aromatisé
  Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	 Fruit BIO	 Gâteau au chocolat du chef	Madeleine

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits BIO

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 6 AU 12 AVRIL 2026



LUNDI

MARDI

THAILANDE

VENDREDI

	 Carottes râpées à l'orange	 <u>Salade de chou chinois</u>	 Betteraves BIO vinaigrette
	Poisson pané	 Nems de légumes	  Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
	Chou-fleur	 <u>Riz BIO</u>	
	 Pommes vapeur	Julienne de légumes	
	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	 <u>Pont l'Evêque AOP</u>
	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	<u>Duo ananas et mangue</u>	 <u>Purée de pommes BIO</u>

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits BIO

 Cuisiné sur place