



MENU DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

Bon appétit à vous tous

« En mai, fais ce qu'il te plaît. »

Sous réserve de disponibilité de produits frais, le menu est susceptible de changer.

		DEJEUNER	DINER
JEUDI 30 AVRIL 2026			
		Cervelas aux oignons rouges Aiguillettes de poulet sauce chasseur Frites Assortiment de fromages et laitages Coupe de crème glacée à la vanille	Potage de légumes frais (Carotte, céleri, navet, pommes de terre et poireau) Pâté aux pommes de terre Salade iceberg à la vinaigrette Fromage et dessert
DEJEUNER	DINER	VENREDI 1^{ER} MAI 2026	
LUNDI 27 AVRIL 2026		Salade de lentilles vertes à l'échalotte Emincé de porc au paprika Piperade Polenta au bouillon de volaille Assortiment de fromages et laitages Pot de crème au citron	Bouillon de légumes au tapioca Filet de colin d'Alaska à la sauce tomate Riz aux petits légumes Fromage et dessert
MARDI 28 AVRIL 2026			
MARDI 28 AVRIL 2026		SAMEDI 2 MAI 2026	
Salade iceberg à la vinaigrette, mais Boulettes de bœuf au poulet et crème au paprika Coquillettes Navets glacés Assortiment de fromages et laitages Compote de pommes et fraises allégée en sucres	Crème aux pois cassés Omelette nature Epinards à la béchamel Fromage et dessert	Moussaka Assortiment de fromages et laitages Fruit de saison	Potage parisien (Pomme de terre, poireau, cerfeuil) Cordon bleu de dinde Haricots beurre Fromage et dessert
MERCREDI 29 AVRIL 2026		DIMANCHE 3 MAI 2026	
Betteraves à la vinaigrette Boudin noir Pommes fruits sautées Purée de pommes de terre Assortiment de fromages et laitages Crème catalane	Bouillon de légumes aux vermicelles Croque au fromage de chèvre et ciboulette Salade batavia à la vinaigrette Fromage et dessert	Artichaut vinaigrette Filet mignon de porc sauce moutarde Céleri braisé au jus de veau Assortiment de fromages et laitages Clafoutis aux fraises amandes	Bouillon de légumes aux vermicelles Filet de hareng vinaigrette Pomme de terre Fromage et dessert