

M E N U

Semaine du 20 au 24 avril 2026

<p>Lundi 20/04</p>	<p>buffet de crudités / buffet de cuités</p> <p>coquillettes de la ferme d'Ozelles (local) sauce tomate, basilic, légumes et parmesan râpé (maison)</p> <p>yaourt nature sucré / mimolette / cantal entre-deux (local)</p> <p>clémentines</p>
<p>Mardi 21/04</p>	<p>salade verte / pâté de campagne maison au noisettes salade maison de blé, thon, maïs et œufs durs</p> <p>escalope de dinde nature ou sauce moutarde (maison) haricots verts BIO persillés / fèves / poêlée de carottes BIO</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) OU brie de Meaux / Fourme d'Ambert (local)</p> <p>banane BIO / poire / kiwi</p>
<p>Mercredi 22/04</p>	<p>buffet de crudités / avocat</p> <p>poisson pané / colin à l'oseille riz basmati BIO</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local)</p> <p>pêches au sirop</p>
<p>Jeudi 23/04</p>	<p>salade verte / asperges patate douce, feta et noix de pécan / terrine de légumes au chèvre</p> <p>couscous maison merguez, boulettes de bœuf BIO</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) / comté / St-Nectaire fermier (local)</p> <p>mangue fraîche / ananas frais</p>
<p>Vendredi 24/04</p>	<p>salade verte / chou rouge, pignons de pins grillés / pomelos</p> <p>filet mignon de porc du Cantal nature ou sauce au bleu brocolis BIO et amandes grillées / petits pois BIO et oignons</p> <p>fromage blanc BIO sucré (local) / Ossau Iraty / Tomme de Savoie</p> <p>cake maison chocolat noisettes / gâteau maison aux noix</p>

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT