

M E N U

Semaine du 27 au 30 avril 2026

Lundi 27/04	<p>salade verte / lentilles du Puy salade maison de riz, jambon et gruyère</p> <p>rosbeef et son jus (viande locale) épinards BIO à la béchamel (maison) / poêlée de choux fleurs</p> <p>yaourt nature sucré / Beaufort / Fourme de Montbrison</p> <p>oranges</p>
Mardi 28/04	<p>salade verte / radis / champignons de Paris / concombre à la crème</p> <p>gratin de poissons (maison) petit épeautre / galettes de polenta à l'emmental BIO (maison)</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) / camembert BIO / Laguiole</p> <p>fruits au sirop</p>
Mercredi 29/04	<p>salade verte / œufs durs mayonnaise / wrap de légumes (maison)</p> <p>lasagne de légumes au curry et à la crème (maison)</p> <p>fromage blanc BIO à la mangue (local)</p> <p>crumble poire / chocolat (maison)</p>
Jeudi 30/04	<p>salade verte / macédoine de légumes / haricots verts BIO</p> <p>rougail saucisses maison (viande locale) céréales à l'indienne</p> <p>yaourt nature BIO sucré (local) / buche du Pilat / Savaron</p> <p>assortiment de pommes</p>
Vendredi 01/05	<h1>FÉRIÉ</h1>

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT