



MENUS DE LA SEMAINE 19














LUNDI
04 MAI 2026

MARDI
05 MAI 2026

MERCREDI
06 MAI 2026

JEUDI
07 MAI 2026

VENDREDI
08 MAI 2026

Hors d'œuvre	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE PÂTES COMPOSÉE	SALADE COLESLAW 	SALADE VERTE	
Menu standard	RÔTI DE PORC & JUS DE VIANDE 	CORDON BLEU DE VOLAILLE	MENU VEGETARIEN 	ÉMINCÉ DE VOLAILLE (VIANDE DE BOEUF) 	FÉRIÉ
Garniture	FRITES & PETITS POIS CAROTTES	SALADE DE PÂTES COMPOSÉE 	POMMES GRENAILLES	RIZ BASMATI	
Menu végétarien	FILET DE POISSON  	CRÊPES  CHAMPIGNONS	OMELETTE AUX FROMAGES  	PALET VÉGÉ. 	
Dessert du jour (ou 1 laitage)	FRUIT FRAIS	COMPOTE DE POMME	YAOURT NATURE SUCRÉ	GAUFRE AU SUCRE	
 Fait Maison	 Plat contenant du porc	 Plat Végétarien	 Produits Bio	 Produits Locaux	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !