














Du 6 au 10 Avril 2026


|                            | Lundi | Mardi    | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|----------------------------|-------|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre au choix      |       | Carottes rappées <br>Concombres en cubes <br>Vinaigrette moutarde | Salade de pommes de terre <br>Salade de lentilles  | Mélange de salade iceberg, radis rondelle et croûtons<br>Vinaigrette balsamique  | Emmental 'cake   |
| Plat protidique            |       | Quenelle <br>Sauce financière  | Saucisse de porc sauce échalote<br>Beignet de calamar  | Colin d'Alaska <br>Sauce crème aux herbes | Cordon bleu de volaille<br>Pané crousti'fromage  |
| Sa garniture               |       | Riz   | Gratin de courgettes   | Blé                                       | Petits pois mijotés  |
| Produits laitiers au choix |       | Fromage frais petit moulé   | Montacdi croute noire  | Pont l'Evêque AOP                        | Yaourt nature                 |
| Desserts au choix          |       | Mousse cacao, brisures de spéculoos   | Riz au lait saveur vanille   | Purée de pommes fraises                 | Salade de fruits  de saison |

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.


Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**


 Produit issu de l'agriculture Biologique


 Viande française



 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable

Du 13 au 17 Avril 2026

|                            | Lundi  | Mardi  | Mercredi                                       | Jeudi   | Vendredi   |
|----------------------------|--|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre au choix      | Radis rose et beurre ½ sel<br>Pomelos et sucre | Tomate<br>Salade verte<br>Vinaigrette moutarde | Salade de riz<br>composé<br>Salade de boulgour | Salade verte<br>Vinaigrette moutarde<br>Céleri sauce cocktail | Cake à la tomate et au basilic   |
| Plat protidique            | Tajine semoule, pois chiche                    | Roti de porc aux oignons<br>Nuggets emmental   | Omelette  nature                               | Lasagne de poireaux saumon                                    | Aiguillette de poulet<br>Sauce provençale<br>Boulettes de blé sauce provençale |
| Sa garniture               |  | Ecrasé de pommes de terre                      | Epinards  en branche à la béchamel             |   | Ratatouille  |
| Produits laitiers au choix | Gouda  | Fromage blanc                                  | Abondance                                      | Emmental  | Fromage frais Tartare  |
| Desserts au choix          | Crème dessert vanille                          | Gâteau au caramel                              | Fruit de saison                                | Ile flottante et sa crème anglaise                            | Smoothie framboise basilic   |

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy*

*Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*

*Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.*

**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**

Produit issu de l'agriculture Biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée















Plat végétarien

Viande bovine française

Produit de la mer durable



Du 20 au 24 Avril 2026


|                                   | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|-----------------------------------|--|---|--|---|---|
| <b>Hors d'œuvre au choix</b>      | Chou chinois vinaigrette<br>moutarde<br>Céleri râpé sauce<br>cocktail                                    | Salade de pommes de<br>terre<br>Salade de haricots<br>rouges et tomates sauce<br>épices chili                                 | Tomates et billes de<br>mozzarella   | Salade verte<br>Radis en rondelles<br>Vinaigrette moutarde  | Carottes en bâtonnets<br>sauce au fromage<br>blanc citronnée  |
| <b>Plat protidique</b>            | Couscous poulet<br>Cubes de saumon<br>sauce aneth  | Nuggets de poisson<br>pmd   |  Boulette de bœuf vf<br>sauce barbecue<br> Des de colin d'Alaska<br>pmd sauce tomate |  Sauce au thon pmd<br>tomate façon<br>bolognaise | Omelette nature bio<br>        |
| <b>Sa garniture</b>               | Semoule bio             | Courgettes fraîches bio<br>à la béchamel<br> | Polenta  | Penne bio                                        | Haricots verts bio à l'ail<br> |
| <b>Produits laitiers au choix</b> | Saint Nectaire AOP<br> | Fromage frais<br>Chanteneige bio           | Cantal AOP<br>   | Mimolette   | Yaourt nature bio<br>         |
| <b>Desserts au choix</b>          | Crème dessert au<br>chocolat   | Fruit de saison bio                      | Purée de pomme<br>fraîche bio et fraise<br>   | Cake aux pralines   | Cake aux pralines   |

*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy*


*Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*

*Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.*


**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**


 Produit issu de  
l'agriculture Biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée














 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable



Du 27 Avril au 01 Mai 2026


|                            | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi |
|----------------------------|--|--|---|--|----------|
| Hors d'œuvre au choix      | Saucisson à l'ail<br>Rillettes de maquereau  | Salade de tomates<br>Concombres en cubes<br>Vinaigrette moutarde   | Salade coleslaw bio  | Taboulé bio <br>Salade de pâtes bio <br>Vinaigrette moutarde |          |
| Plat protidique            | Merlu pmd sauce crème             | Quenelle de carpe<br>sauce tomate  | Emine de volaille kebab<br>ketchup<br>Boulettes de blé sauce<br>tomate                                  | Pané moelleux gouda  |          |
| Sa garniture               | Epinards haché bio à la béchamel  | Riz bio                                   | Tortilla de blé<br>Salade iceberg   | Ratatouille (aubergine et courgette fraîches)  |          |
| Produits laitiers au choix | Saint-Paulin bio                  | Fromage fondu vache qui rit bio          | Fromage blanc bio    | Brie bio    |          |
| Desserts au choix          | Crème dessert caramel  | Purée de pommes bio fraîches myrtilles  | Tarte aux pommes  |  Fruit de saison bio  |          |


*Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy*

*Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.*


*Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.*


**Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.**


 Produit issu de l'agriculture Biologique


 Viande française



 Appellation d'Origine Protégée

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Produit de la mer durable