

SEMAINE DU 27 Avril 2026 au 1er Mai 2026

	LUNDI 27 Avril	MARDI 28 Avril	MERCREDI 29 Avril	JEUDI 30 Avril	VENDREDI 1er Mai
Entrée	Houmous de haricots rouges / chips tortillas	Melon jaune	Radis à la croq'au sel	Pâté en croûte	JOUR FÉRIÉ
	Velouté provençal	Sardine à l'huile et citron	Salade de boulgour lentilles vertes	Pois chiches vinaigrette	
	Cake aux asperges, olives et chèvre	Pennes du soleil	Segments de pamplemousse rose	Champignons à la grecque	
	Segments de pamplemousse rose			Segments de pamplemousse rose	
	Salade verte composée				
Plat principal	Brochette de poisson blanc meunière	Saucisson brioché	Lieu à la crème citronnée	Moussaka au bœuf	
	Cuisse de poulet rôtie	Pané fromage à l'emmental	Rôti de veau poivronnade	Moussaka aux légumes - végétarien	
Accompagnement	Râpé de pomme de terre maison	Gratin de quinoa aux poireaux	Grains de blé à la parisienne	Riz pilaf	
	Piperade de légumes	Petits pois au jus	Purée de choux-fleurs	Carottes sautées	
Fromage /Laitage	Plateau de fromages	Brie	Plateau de fromages	Brie	
	Assortiment de laitages				
Dessert	Gâteau renversé à l'ananas maison	Poires williams sauce chocolat	Fruit de saison	Marbré aux myrtilles maison	
	Fruit de saison	Cake au citron	Chou à la crème	Fruit de saison	
	Coupe aux fraises			Salade de farandole	
	Pain				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste