

**MENU Semaine 18 du 27/ 04 au 3 / 05 / 2026**

<i>S e m 1 8</i>	<i>M E N U</i>	
<b>JOURS</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>LUNDI 27/ 04</b>	Velouté jardinier ou entrée Escalope de volaille Ratatouille Fruit	Velouté poireaux pommes de terre Chipolatas Haricots blancs Fromage blanc vanille
<b>MARDI 28/ 04</b>	Potage potiron ou Salade Pâtes à la carbonara Clafoutis	Potage de cressons Brandade de morue Salade verte Petit suisse aux fruits
<b>MERCREDI 29/ 04</b>	Potage maraicher ou entrée Surlawerla Purée de brocolis Tarte	Velouté de légumes Tarte paysanne Salade verte Liégeois
<b>JEUDI 30/ 04 <i>Brunch 4 S</i></b>	Potage Parmentier ou Salade Sauté de Bœuf Pommes Noisettes Fruit	Potage de pois Assiette anglaise Crudités Flan vanille
Pain aux raisins <b>VENDREDI 1 / 05</b> Fête du Travail Apéritif	Potage Parmentier ou Entrée Sauté de volaille aux Morilles Spatzles maison Tiramisu	Velouté d'asperge Tarte à l'Oignon Courgettes Pêche au sirop
<b>SAMEDI 2 / 05</b>	Potage légumes verts ou entrée Collet fumé Poêlée Rustique Fruit	Soupe à l'oignon Raviolis gratinés Salade verte Compote
<b>PAIN AU LAIT DIMANCHE 3 / 05</b>	Velouté carottes – pommes de terre ou entrée Sauté de lapin Tagliatelles Pâtisserie	Crème de bolet Salade de pâtes au thon Fruit

Menu susceptible de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

**Mr le directeur d'établissement**

**Mr le responsable de restauration**

**Mme la diététicienne**

**FAIT MAISON - CIRCUIT COURT**