

# MENU

**DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026**

A chaque repas est proposé en entrée de la salade verte et en dessert un fruit

**Ce qu'un repas doit comporter :**

Crudités pour l'apport de vitamines et de fibres

Protéines : viande, œuf, poisson ou végétales

Laitages pour l'apport en calcium

Féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)

Légumes ou fruits cuits (fibres et vitamines)

**A limiter :**

Huile, beurre, matières grasses ; Sel

(vinaigrette, mayonnaise, jus, sauce)

Sucettes, ketchup

Produits sucrés (l'énergie immédiate, sucre rapide)

**LOCAL :**

Pain bio T80 (Boulangerie Chalaphy - LTA)

Saint-Nectaire (GAEC Vallée du Burandou - LTA)

Plat fait maison ☺

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		Végétarien Buffet d'entrées Lasagnes de légumes «maison» Laitage - Fruit	goûter	Végétarien Crudités Pizza au fromage «maison» Glace
MARDI	Buffet varié	Buffet d'entrées Pilon de poulet Haricots verts Tarte tatin « maison »	goûter	Merguez Semoule Laitage - Salade de fruits
MERCREDI	Buffet varié	Buffet d'entrées Quenelles de brochet en sauce Riz Laitage - Fruit	goûter	Filet de poisson pané Petits pois Laitage - Éclair
JEUDI	Buffet varié	Friand au fromage Sauté de veau - Carottes Crème dessert - Biscuit	goûter	Steak haché au bleu Pâtes Laitage - Fruit
VENDREDI	Buffet varié	Buffet d'entrées Rôti de porc Pommes de terre au four Laitage - Fruit		

Le Chef de cuisine,  
C. MONTEIX

La Gestionnaire,  
C. CARPENTIER

Vu, Le Principal,  
L. BOUAZIZ

