

Légumes d'Antan et Herbes Aromatiques

MENUS d'AVRIL & MAI 2026

JEUDI
Menu herbes du sud

LUNDI 20 AVRIL

Salade Napoléon
Quenelles aux olives
Brocolis en béchamel
Yaourt nature ⁽⁴²⁾
Kiwi


MARDI 21 AVRIL

Betteraves
Blanquette de veau français
Riz
Camembert
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Blanquette de légumes

MERCREDI 22 AVRIL

Coleslaw
Rôti de porc ⁽³⁸⁾ à la diable
Purée de pommes de terre
Saint Marcellin BIO ⁽³⁸⁾
Purée de **pommes HVE** ⁽³⁸⁾
Alternatif : Hachis parmentier veggie

JEUDI 23 AVRIL


Salade verte de **Gières** ⁽³⁸⁾
Caldeirada **au thym**
Fromage blanc nature 
Cake BIO au citron ⁽³⁸⁾
Alternatif : Caldeirada végétale

VENDREDI 24 AVRIL

Salade d'endives ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille française
Pennes
Carré de l'Est
Crème dessert
Alternatif : Penne lentilles corail

MERCREDI
Menu plein air

LUNDI 27 AVRIL

Salade de petits pois lentilles
Couscous aux boulettes de bœuf ⁽³⁸⁾ & semoule 
Fromage blanc nature
Pomme BIO ⁽³⁸⁾
Alternatif : Couscous pois chiches

MARDI 28 AVRIL

Pommes de terre & ciboulette
Nugget's de poulet français
Gratin de **courgettes HVE** ⁽³⁸⁾
Yaourt nature
Ananas au sirop
Alternatif : Nugget's de blé

MERCREDI 29 AVRIL

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Hot dog - saucisse française
Potatoes
Tomme du Châtelard ⁽³⁸⁾
Compote BIO
Alternatif : Merquez végétale

JEUDI 30 AVRIL

Taboulé
Poisson MSC à l'ail & au persil
Ratatouille
Saint Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Cake à la framboise ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI 1^{ER} MAI



JEUDI
Menu Alternatif

LUNDI 4 MAI

Salade Vénitienne
Sauté de poulet français au jus
Epinards en béchamel
Yaourt
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

MARDI 5 MAI

Carottes HVE ⁽³⁸⁾ râpées
Lasagnes à la bolognaise
viande française
Bleu doux de chez Cérentes ⁽⁴³⁾
Flan au caramel
Alternatif : Lasagnes de légumes

MERCREDI 6 MAI

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Poisson label MSC au citron
Riz BIO
Petit suisse
Cake aux noix ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de pois chiches

JEUDI 7 MAI

Salade de lentilles & ciboulette
Tarte au fromage de **Rives** ⁽³⁸⁾
Haricots verts **en persillade**
Coulommiers
Fraises HVE ⁽³⁸⁾



MARDI
Repas Froid

LUNDI 11 MAI

Betteraves
Steak haché de chez Carrel ⁽³⁸⁾
à la moutarde et au miel
Carottes HVE ⁽³⁸⁾ **en persillade**
Fromage blanc ⁽⁴³⁾
Pain d'épices et miel ⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes au sarrasin

MARDI 12 MAI

Tomates cerises HVE ⁽³⁸⁾
Jambon blanc français
Salade de pépinettes
Yaourt à boire
Pomme HVE ⁽³⁸⁾
Alternatif : Oeufs durs

MERCREDI 13 MAI

Macédoine
Paëlla végétarienne
Fromage blanc BIO nature
Fraises HVE ⁽³⁸⁾



JEUDI 14 MAI



VENDREDI 15 MAI



Composante ne figurant pas sur le menu 4C. Celui-ci est valorisé par des produits **BIO** supplémentaires.

Ces menus sont validés par notre service diététique et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement. Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.