

# Menu du 20 au 24 avril 2026

## Lundi 20 avril

Salade de perles au thon  « Fait Maison » ou friand au fromage  
Escalope viennoise  
Pâtes, haricots verts  
Fromage  
Fruits au sirop

## Mardi 21 mars

Radis beurre ou œuf dur  
Poisson frais au citron  « Fait Maison »  
Semoule au curry, chou vert  
Fromage  
Corbeille de fruits

## Jedi 23 avril

Carottes râpées ou pâté en croûte  
Chausson à la bolognaise  
Pommes noisettes, endives caramélisées  
Fromage  
Beignet au chocolat

## Vendredi 24 avril

Salade grecque  « Fait Maison » ou terrine de campagne  
Chipolatas grillées  « Fait Maison »  
Pâtes, tomates provençales  « Fait Maison »  
Boule de glace vanille et cigarette russe chantilly  « Fait Maison »

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons*

Le gestionnaire,

L'infirmière

Le cuisinier,

Benoit BOURCIQUOT

Aurore COCHAIN

Mathieu NEUHAUSER

*Fait maison*

*Agriculture biologique*

*De saison*

