



# Menus du 27 avril au 3 mai 2026

## Semaine 18

<b>LUNDI 27</b>	Œufs mayonnaise Tarte au thon maison Salade verte vinaigrette Brie de Meuse Fruit cru
<b>MARDI 28</b>	Concombre à la crème bio Rosbeef bœuf terroir – pommes de terre sautées Pavé de poisson blanc sauce citronnée (vg) Vache qui rit Fromage blanc
<b>MERCREDI 29</b>	Choux fleurs en salade vinaigrette Emincé de porc sauce Choron - Boulgour au beurre Falafels sauce Choron Fromage de saison Compote pomme poire
<b>JEUDI 30</b>	Poireaux vinaigrette Parmentier à l'emmental Poêlée de légumes Camembert de Meuse Fruit cru
<b> VENDREDI 1er</b>	<b>FÉRIÉ</b>





# Menus du 4 au 10 mai 2026

## Semaine 19

<b>LUNDI 4</b>	Tomates bio vinaigrette Bœuf sauté asiatique – spaghetti cocotte Colin sauce citron (vg) Saint-Môret Fruit cru bio
<b>MARDI 5</b>	Carottes bio au citron Filet de lieu noir en cocotte sauce coco curry et gingembre Purée du chef Coulommiers de meuse Yaourt arôme
<b>MERCREDI 6</b>	Pizza napolitaine maison Boulette de bœuf et porc sauce tomate – Piperade Boulette végétale sauce tomate (vg) Tartare Fruit cru bio
<b>JEUDI 7</b>	Salade verte au pamplemousse – vinaigrette Lentilles aux carottes et à la crème en gratin Fromage râpé Brie de Meuse Mousse au chocolat maison
<b>VENDREDI 8</b>	<b>FÉRIÉ</b>

