

	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Entrée		Salade composée Maison Bio	Crudités rapées Bio	<i>Menu végétarien</i> <i>Jour férié</i>
Plat principal	Cordons bleu Petits pois à la française Maison	Filet de colin frais Purée Maison Bio	Rios au fromage salade Local Bio Maison	
Laitage / Dess	Tome fermière Local Compotes Bio	Yaourts à la fraise "Brun de lait" Local	Gâteau au chocolat Maison	

	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Entrée	Tomates et mozzarella	Concombres à la crème Maison Bio	Salade de pâtes au thon "Ferme des Pâtis" Bio	<i>Menu végétarien</i> <i>Jour férié</i>
Plat	Pâtes Bolognaise Maison Salade verte	Quiche aux légumes Maison	Rôtis de porc à la sauge poêlée de légumes Local Bio "Ferme des Coquelicots"	
Laitage / Dess	Fruits Bio	Fromage blanc "Brun de lait" Local Fruits Bio	riz au lait "Ferme Colas" Bio	

	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Entrée	Rillettes et cornichons Local "Boucherie des prés"	Salade composée Maison Bio	<i>Jour férié</i>	<i>Jour férié</i>
Plat	Escalopes de dinde Tandori Local riz basmati aux légumes Bio	Matsillis au saumon frais et Champignons Bio "Ferme des Pâtis" Maison		
Laitage / Dess	Crèmes dessert Bio "Ferme Colas"	Fromage Blanc vanille "Ferme Colas" Bio Fruits Bio		

	lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Entrée	<i>Menu végétarien</i>	Concombres à la crème Bio		Salade de pâtes au Surimi Bio
Plat	Salade et Betteraves Maison Bio	Pâtes au saumon Bio et Champignons Maison	Chipolatas Local Purée de légumes Bio	Pintade Bio "Ferme des Coquelicots" Local Haricots verts Bio
Laitage / Dess	Croustillant fromager Bio Courgettes Bio	Fromage "Ferme des P'tit Brillets" Bio Salade de Fruits Maison	Fromage blanc "Brun de lait" Local Tartellettes fraise Maison	Saint nectaire AOP Fruits de saison

origine des viandes: France
origine poissons: MSC pêche durable



Ferme des Coquelicots

