



MENU POMPONNE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

| lundi 20 avril 2026 | mardi 21 avril 2026 | mercredi 22 avril 2026 | jeudi 23 avril 2026 | vendredi 24 avril 2026 |
|---|---|---|--|--|
| <p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p> | <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p></p> | <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Penne </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p> |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Gaufre | Baguette | Barre de céréales | Pain au lait |
| Confiture | Lait au chocolat | Fromage | Yaourt à boire à la vanille | Barre de chocolat |
| Compote de pommes | Fruit | Jus multi fruits | Fruit | Jus de pommes |

| | |
|-------------------------|---|
| Plat Fait Maison | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge | MSC Pêche Durable |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale |
| Produits Locaux | Appellation d'Origine Protégée |
| Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU POMPONNE



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (VACANCES)

| lundi 27 avril 2026 | mardi 28 avril 2026 | mercredi 29 avril 2026 | jeudi 30 avril 2026 | vendredi 1 mai 2026 |
|---|---|---|---|---------------------|
| <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p> | <p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit</p> | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | |
| Cake fourré chocolat | Baguette | Biscuit | Baguette | |
| Yaourt à boire à l'abricot | Vache qui rit | Petit suisse aux fruits | Pâte à tartiner | |
| Fruit | Lait au chocolat | Fruit | Compote de pommes | |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc