





















## AVRIL 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 20 au 24 Avril 2026</b>	<b>Concombres</b> <b>Sauté de dinde</b> coco  <b>Carottes</b> Edam <b>Riz au lait</b>	MENU VEGETARIEN Œufs durs <b>Légumes à couscous</b> Semoule Brie Pomme de Garat	<b>Carottes râpées</b> Merguez <b>Purée maison</b> Petit suisse Gâteau individuel	<b>Salade de pâtes</b> Rôti de bœuf <b>Haricots verts</b>  Chèvre Banane	Asperges <b>Poisson du jour</b> Pommes de terre vapeur <b>Yaourt bio des charentes</b>  Fraises
<b>Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026</b>	Choux fleurs vinaigrette <b>Sauté de veau</b>  provençale <b>Riz pilaf</b> Camembert Poire	MENU VEGETARIEN Avocats tomates <b>Œufs brouillés</b>  Piperade <b>Fromage blanc</b>  <b>Gâteau maison</b>	Radis au beurre <b>Croque-Monsieur</b> Salade Gouda Fruits	<b>Salade de tomates Feta</b> <b>Poisson du jour</b> Brocolis St Nectaire <b>Clafoutis</b>	

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**











## MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 04 Mai au 08 Mai 2026</b>	MENU VEGETARIEN Salade d'Ebly Œufs durs  Ratatouille Chaource Fruit de saison	Concombre à la crème Gigot d'Agneau Flageolets  Mimolette Liégeois	Betterave Lasagnes Salade St Moret Abricots	Pomelos  Poulet rôti  Haricots verts  Yaourts bio des charentes  Pâtisserie	
<b>Semaine du 11 Mai au 15 Mai 2026</b>	Salade niçoise Lapin à la moutarde Courgettes sautées Coulommiers Kiwi	Salade composée Joue de bœuf  Boulgour  Cantal Compote	Feuilleté au fromage Roti de porc  Haricots verts Emmental Fraises		
<b>Semaine 18 Mai au 22 Mai 2026</b>	Taboulé Saucisse de volaille Petits pois  Vache qui rit Nectarine	MENU VEGETARIEN A L'ENVERS Crème dessert Chanteneige Lasagnes végétariennes Salade Melon	Avocats  Colombo  Poelée de légumes Fromage blanc  Tarte aux pommes	Macédoine Blanquette de veau  Riz pilaf Brie Fruit de saison	Grillon charentais Brandade de morue Salade St Paulin Fraises
<b>Semaine du 25 Mai au 29 Mai 2026</b>		Radis et fèves Navarin d'agneau  Duo carottes et navets Gruyère Flan pâtissier	Betteraves Jambon grill Poelée courgettes Petit filous Nectarine	Salade de concombre Poulet basquaise  Blé Babybel Crème aux œufs	Melon Moules marinières Pomme rosti Gouda Glace

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**



## JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 01 Juin au 05 Juin 2026</b>	Cœur d'Artichaut Sauté de poulet  basquaise Semoule St nectaire Pêche	Tomates Mozzarella Rôti de bœuf Courgettes sautées Petit Moulé Semoule au lait 	Salade d'haricots verts Pizza maison Salade Cantal Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Melon Riz cantonais Salade Bûche du pilat Glace	Feuilleté Poisson du jour Epinards Yaourts bio des charentes  Fraises
<b>Semaine du 08 Juin au 12 Juin 2026</b>	MENU VEGETARIEN Pastèque Couscous végétarien Semoule Yaourts aux fruits Gâteau individuel	Concombre à la crème Rôti de veau  Petits pois  Rondelé  Pain perdu	Tomates au basilic Moussaka  Salade Petit suisse Gâteau à l'ananas	Salade Piémontaise Poulet rôti  Poêlée de légumes Tomme des Pyrénées Pêche	Salade asperges tomates Moules marinières Pomme rosti Fromage blanc  Fraises
<b>Semaine 15 Juin au 19 Juin 2026</b>	Salade pdt Harengs Gigot d'agneau  Purée de carottes Emmental  Nectarine	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles  Œufs brouillés  Tomates provençales Petit filou Abricots	Radis au beurre Tomates farcies Riz pilaf Cantal Mousse au chocolat	Salade de pâtes/surimi Chipolatas ou merguez Gratin de chou fleur St Nectaire Fraises	Melon Poisson du jour Epinards hachés Yaourts bio des charentes  Banana bread
<b>Semaine du 22 Juin au 26 Juin 2026</b>	Salade de tomates / palmiers Paëlla Garniture  Chèvre Compote	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Haricots verts St moret Pêche	Carottes râpées Brochette de poulet  Pdt au four Fromage portion Abricots	Houmous Œufs durs  Ratatouille Coulommiers Salade de fruits	Pastèque Moules marinières Pomme rosti Bûche du pilat Œufs au lait 

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**



## JUN - JUILLET 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 29 Juin au 03 Juillet 2026</b>	Melon Burger Potatoes Brie Glace	Taboulé à la menthe Poisson du jour Brocolis St Nectaire Fruit de saison	Salade composée Jambon blanc Pâtes Smoothie 	MENU VEGETARIEN Salade tomates basilic Poulet rôti  Courgettes Yaourts bio des charentes  Pâtisserie	Salade de riz composée +œufs durs Salade Fromage portion Pêche

\*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. \*\*Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**