






















## Semaine du 20 avril au 24 avril 2026, le chef vous propose : ECOLES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETE FROMAGE	<b>MENU DU TERROIR</b> SALADE LYONNAISE MAISON  		MACEDOINE MAISON  	TABOULE MAISON 
ROTI DE PORC DE RESSINS  	QUENELLES LYONNAISE SAUCE NANTUA		PATES	FILET DE POISSON FRAIS 
CAROTTES BRAISEES FRAICHES MAISON  	RIZ		 BOLOGNAISE	HARICOTS VERTS
FROMAGE EMBALLE	CERVELLE DES CANUTS 		YAOURT AROMATISE DE RESSINS 	CAMEMBERT
LIEGEOIS VANILLE	FLAN AUX PRALINES ROSES MAISON 		FRUIT DE SAISON 	COMPOTE POMME BANANE
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 