




























MENUS DE LA SEMAINE

DU MARDI 4 MAI AU VENDREDI 7 MAI 2026

MASSENA

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 CRUDITE	 CRUDITE	 CRUDITE	 CRUDITE	 CRUDITE
	OU	CRUDITE	CRUDITE	CRUDITE	CRUDITE	CRUDITE
PLAT PRINCIPAL		FAUX FILET	EMINCE DE DINDE FORESTIER	RAVIOLINI 	PAUPIETTE DE VEAU 	
	OU	POISSON DU JOUR	OMELETTE A LA TOMATE	POISSON DU JOUR	POISSON DU JOUR	
ACCOMPAGNEMENT		FRITES 	PATES 	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTE 	
	ET	LEGUMES DU JOUR 	LEGUMES DU JOUR 	LEGUMES DU JOUR 	LEGUME DU JOUR 	
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE / YAOURT	FROMAGE / YAOURT	FROMAGE / YAOURT	FROMAGE/YAOURT	
DESSERT		 CAKE CHOCOLAT	 FROMAGE BLANC CREME MARRON	 ILE FLOTTANTE	 FRUIT DE SAISON	
	OU	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
FRUITS		ASSORTIMENT 	ASSORTIMENT 	ASSORTIMENT 	ASSORTIMENT 	ASSORTIMENT 



Chef de cuisine



label rouge



bio



local



viande française

Agent comptable

Proviseur