

MENUS DU 07 AU 30 AVRIL 2026



	SEMAINE 15 DU 07 AU 10 AVRIL 2026	SEMAINE 16 DU 13 AU 17 AVRIL 2026	SEMAINE 17 DU 20 AU 24 AVRIL 2026	SEMAINE 18 DU 27 AU 30 AVRIL 2026
LUNDI	<p><i>Joyeuses Pâques</i></p>	<p>Œuf mayonnaise Escalope VF Viennoise maison Haricots verts BIO Tomme Grise Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de Porc VPF Carbonade de Bœuf VBF LR Printanière de Légumes BIO St Nectaire AOP Fruit de saison</p>	<p>Salade de Quinoa BIO fraîcheur Tarte végétarienne aux Légumes de saison BIO Salade verte BIO Yaourt aromatisé BIO</p>
MARDI	<p>Taboulé Jambon Grill VPF coulis de Tomates Gratin de Choux fleurs BIO Cantal AOP Fruit de saison BIO </p>	<p>Betterave BIO vinaigrette Hachis Parmentier VBF Salade verte BIO Petits Suisse Nature sucrés</p>	<p>Salade de Riz à la Niçoise Nuggets de Poulet VF maison Carotte BIO braisée Fromage Blanc Sucré BIO</p>	<p>Tartine Italienne Poisson du Jour* Beurre Rouge Epinards BIO à la crème Gâteau de Savoie maison & Confiture BIO</p>
MERCREDI	<p>Salade verte BIO aux 3 Fromages Dahl de Lentilles Corail BIO Semoule Couscous BIO Yaourt Nature sucré BIO</p>	<p>Quiche Provençale Poisson du Jour* Beurre citronné Brocolis BIO aux Amandes Brie Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO, Maïs & Radis Noir Pizza végétarienne maison Petits Suisse aromatisés</p>	<p>Avocat vinaigrette Tajine de Veau VVF aux Fruits secs Céréales Gourmandes BIO Flanby</p>
JEUDI	<p>Carotte BIO râpée vinaigrette Sauté de Bœuf VBF LR à la Provençale Pâte BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO </p>	<p>Coleslaw aux légumes BIO Chipolatas VPF LR Mogettes BIO Entremet au lait BIO</p>	<p>Salade de Perles Carnaval Poisson du Jour* Meunière & Citron Poêlée de Légumes BIO Comté AOP Brownies maison</p>	<p>Concombre vinaigrette Emincé de Dinde VF Vallée d'Auge Frites Tomme de Savoie IGP Fruit de saison BIO </p>
VENDREDI	<p>PAIN BIO Salade Piémontaise Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Poireau BIO Mousse au Chocolat maison</p>	<p>Salade de Mâches, Mimolette & Croûtons Pâte BIO sauce Bolognaise végétarienne Compote de Pommes</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade Sauté de Porc VPF LR aux Olives Pommes de Terre sautées Emmental BIO Fruit de saison</p>	<p><i>Joyeux 1er mai !</i></p>

EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS

VBF : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

VVF : Viande Veau Française • **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

LR : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / * Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

