

# Menu

## Du 30 mars au 3 avril 2026



Lundi 30 mars

Mardi 31 mars

Mercredi 1er avril

Jeudi 2 avril





Vendredi 3 avril

 Salade de maïs BIO et mozzarella  
 Saucisse de Francfort  
 SP : Saucisse de volaille  
 Lentilles à l'indienne  
 Mosaïque de fruits  
 Pain

**Goûter**


Kiwi  
 Pain au lait

Menu végétarien

 Croc tomate et tortis BIO  
 Coulommiers  
 Pomme BIO  
 Pain BIO


**Goûter**

Lait nature  
 Pain et miel

 Salade verte aux dés d'emmental vinaigrette  
 Filet de poulet sauce miel et moutarde  
 Riz aux petits légumes  
 Liégeois vanille  
 Pain



**Goûter**

Pomme  
 Pain et confiture  
 Fromage blanc et sucre

Paupiette de veau sauce aux oignons  
 Cordiale de légumes (Carottes, courgettes, haricots verts, céleri rave, et oignons)  
 Délice de chèvre  
 Tarte au citron  
 Pain BIO

**Goûter**

Lait nature  
 Croissant

Tajine de colin à l'aneth  
 Carottes CE2 braisées  
 Cantal AOP  
 Cône glacé  
 Pain BIO

**Goûter**

Compote en gourde  
 Madeleine

### Légende

 Région Ultrapériphérique	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Menu des Petits Chefs (Elaboré par les enfants)	 CEufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 SP: Sans porc

