

# Menu

## Du 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril

Mardi 7 avril

Mercredi 8 avril

Jeudi 9 avril

Vendredi 10 avril



Férié

Menu végétarien



Raviolis aux légumes  
et fromage râpé

- Edam BIO
- Poire
- Pain BIO

Goûter

Pomme  
Galette Bretonne

MENUS Des P'TITS CHEFS



Taboulé à la menthe  
Nuggets de poulet  
Purée de potiron  
 Yaourt aux fruits BIO  
Pain

Goûter

Pain et miel  
Fromage blanc et sucre  
Compote pomme pêche



Boulettes de veau  
sauce Marengo  
Poêlée campagnarde  
Pont l'Evêque AOP  
Le tout chocolat

- Pain BIO

Goûter

Pain d'épices  
Kiwi

Saumon à la crème  
de poivron et mascarpone  
 Coquillettes BIO  
Tomme blanche  
Tarte normande  
 Pain BIO

Goûter

Lait nature  
Pain au lait

### Légende

- |                                  |   |                  |  |                   |
|----------------------------------|---|------------------|--|-------------------|
| Région Ultrapariphrérique        | 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) | Œufs Plein air   | CE2 Certification Environnementale de niveau 2 | SP: Sans porc     |