

Menu

Du 20 au 24 avril 2026




Lundi 20 avril

Mardi 21 avril

Mercredi 22 avril

Jeudi 23 avril

Vendredi 24 avril





-  Carottes râpées et edam BIO
-  Sauté de veau sauce brune
- Purée de brocolis
-  Orange BIO
- Pain

Goûter

- Lait nature
- Pain et confiture
- Compote de pomme







Menu végétarien

-  Saucisse végétale BIO
-  Loubia marocain (Haricots blancs à la tomate et aux épices)
-  Mimolette
- Compote pomme fraise
-  Pain BIO

Goûter

- Pomme
- Brioche
- Yaourt nature et sucre



-  Salade verte BIO et maïs
-  Bœuf Stroganoff
-  Tortis BIO
-  Yaourt fruité BIO
- Pain

Goûter

- Pain au chocolat
- Lait nature
- Kiwi






-  Farandole de crudités et vinaigrette acidulée (Carottes BIO, chou rouge, radis et emmental)
-  Blanquette de dinde
-  Riz BIO et champignons
- Fraises et sucre
-  Pain BIO

Goûter

- Compote pomme abricot
- Pain et beurre
- Fromage blanc et sucre



-  Concombre à la crème
- Filet de lieu sauce échalote
- Mélange 5 céréales
-  Purée de pomme pêche BIO
-  Pain BIO

Goûter

- Yaourt à boire
- Fourré fraise
- Compote en gourde



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