

# LE MENU DE LA SEMAINE

Vacances scolaires

LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
Taboulé aux légumes	Macédoine CE2 vinaigrette	Céleri fromage blanc et paprika	Œuf dur mayonnaise	<b>FÉRIÉ</b>
Aiguillettes de poulet croustillantes et ketchup	Parmentier de poisson	Rôti de dinde sauce crème	Filet de colin sauce beurre blanc	
Pommes rösties		Polenta crémeuse	Carottes BIO à la crème	
Chanteneige BIO	Fromage blanc BIO nature et sucre	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	
Kiwi BIO	Liégeois chocolat BIO	Purée pomme abricot BIO	Fraises et sucre	
Pain	Pain Bio	Pain	Pain Bio	
<b>PETIT BEURRE</b> <b>YAOURT NATURE BIO</b>	<b>POMME BIO</b> <b>PAIN ET BEURRE</b>	<b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>PURÉE POMME POIRE BIO</b>	<b>POMPON CACAO</b> <b>LAIT NATURE</b>	

Sous réserve de modifications.

GÔUTERS

### Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	