

Mois de Avril 2026

12-18 MOIS

Mercredi 1

Veau marengo
Carottes sautées
Pomme de terre vapeur
Samos
Orange

Jeudi 2

Menu Végétarien :
Omelette nature
Pâtes potage pesto
Purée de céleri
St bricet
Pomme

Vendredi 3

Merlu à la provençale
Quinoa
Haricots verts
Petits suisses
Purée de fruits

Lundi 6

Mardi 7

Bœuf égréné bolognaise
Flageolets
Carottes sautées
Carré frais
Purée de fruits

Mercredi 8

Colin B&C
Pâtes
Choux romanesco
Saint Nectaire
Pomme

Jeudi 9

Escalope de poulet à la crème
Gnocchis
Butternut
Fromage blanc
Purée de fruits

Vendredi 10

Menu végétarien :
Œufs durs
Pommes de terre persillées
Epinards béchamel
Camembert
Banane

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 13

Daube
Riz basmati
Haricots beurres
Tomme de chèvre
Pomme

Mardi 14

Cuisse de poulet
Purée de patate douce
Gratin d'endives béchamel
Petit suisse
Purée de fruits

Mercredi 15

Jambon
Semoule
Purée de potiron
Brie
Orange

Jeudi 16

Hoki B&C
Pâtes potage
Brocolis
Fromage blanc
Banane

Vendredi 17

Menu Végétarien :
Omelette
Bolognaise de lentilles
Carottes sautées
Saint Morêt
Kiwi

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 20

Colin B&C
Pommes de terre
Carottes sautées
Yaourt nature
Purée de fruits

Mardi 21

Sauté de veau aux olives
Boullgour
Epinards sautés
Tomme des montagnes
Pomme

Mercredi 22

Menu végétarien :
Omelette
Pommes de terre
Haricots verts
Camembert
Banane

Jeudi 23

Egréné de bœuf bolognaise
Pâtes potage
Butternut
Petits suisses
Purée de fruits

Vendredi 24

Escalope de dinde BBC au curry
Chou fleur
Purée de patate douce
Buche de chèvre
Poire

Lundi 27

Jambon
Riz basmati
Haricots plats
Brie
Orange

Mardi 28

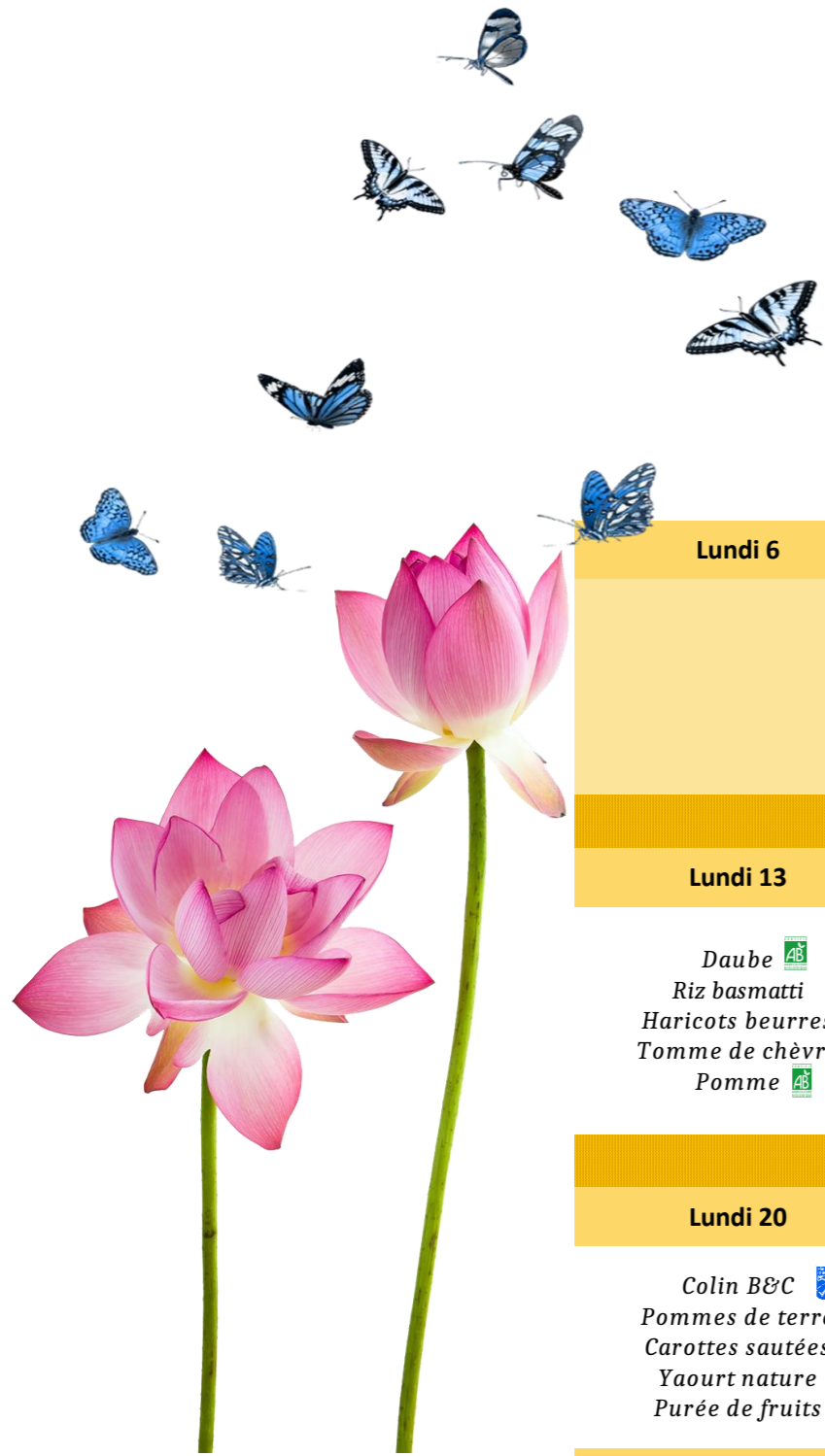
Saumon B&C
Poireaux
Semoule
Fromage blanc
Purée de fruits

Mercredi 29

Menu végétarien :
Œufs durs
Risonis
Brocolis
Saint Nectaire
Poire

Jeudi 30

Poulet rôti
Pommes de terre persillées
Carottes sautées
Yaourt nature
Pomme



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur
- Haute Valeur Environnementale
- Certification Environnementale niveau 2

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison
Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques
La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)
 Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte
 Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)



