

Mois de Avril 2026

8-12 MOIS

Mercredi 1 **Jeudi 2** **Vendredi 3**

Veau marenco Carottes sautées Pomme de terre vapeur Purée de fruits poire

Menu Végétarien :
 Omelette nature Pâtes potage pesto Purée de céleri Purée de fruits pomme

Merlu à la provençale Floraline Haricots verts Purée de fruits coing

Lundi 6 **Mardi 7** **Mercredi 8** **Jeudi 9** **Vendredi 10**

Bœuf égréné bolognaise Flageolets Carottes sautées Purée de fruits fraise

Colin B&C Pates Choux romanesco Purée de fruits pêche

Escalope de poulet Floraline Butternut Purée de fruits banane

Menu végétarien :
 Œufs durs Pommes de terre persillées Epinards sautés Purée de fruits poire

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 13 **Mardi 14** **Mercredi 15** **Jeudi 16** **Vendredi 17**

VACANCES DE PRINTEMPS

Lundi 20 **Mardi 21** **Mercredi 22** **Jeudi 23** **Vendredi 24**

Colin b&c Pommes de terre Carottes sautées Purée de fruits abricot

Sauté de veau aux olives Boullgour Epinards sautés Purée de fruits coing

Menu végétarien :
 Omelette Pommes de terre Haricots verts Purée de fruits poire

Bœuf égréné bolognaise Pâtes potages Butternut Purée de fruits pêche

Escalope de dinde BBC au curry Chou fleur Purée de patate douce Purée de fruits fraise

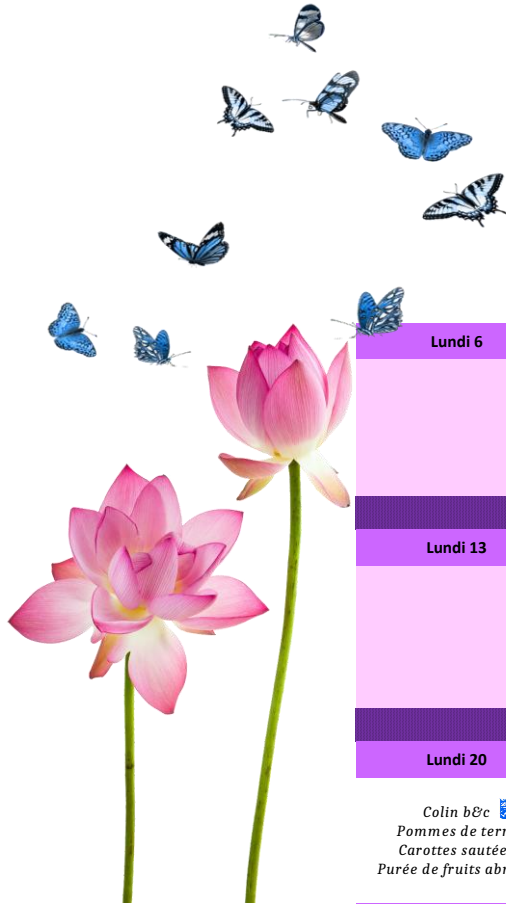
Lundi 27 **Mardi 28** **Mercredi 29** **Jeudi 30**

Jambon Riz basmati Haricots plats Purée de fruits pomme

Saumon B&C Poireaux Semoule Purée de fruits poire

Menu végétarien :
 Œufs durs Risonis Brocolis Purée de fruits banane

Poulet rôti Pommes de terre persillées Carottes sautées Purée de fruits coing



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...)

