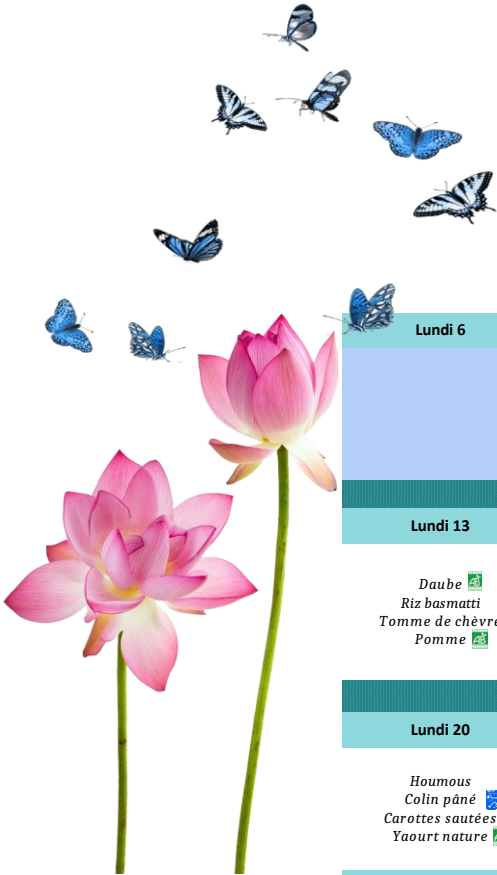


Mois de Avril 2026



VACANCES DE PRINTEMPS				
Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Lundi 6	Mardi 7
Veau marengo Pomme de terre vapeur Samos Poisson d'avril et son jus d'orange	Menu Alternatif: Salade fenouil/pomme, vinaigrette à l'orange violis pois chiche au pesto Reblochon Pomme	Salade de chou croquante et quinoa Merlu à la provençale Haricots verts Petits suisses		Salade et mimolette (vinaigrette à part) Boulette agneau Flageolets Crème dessert au chocolat
Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	VACANCES DE PRINTEMPS	
Salade de pâtes Colin pané Choux romanesco Pomme	Carottes râpées (vinaigrette à part) Escalope de poulet à la forestière Gnocchis Fromage blanc	Menu végétarien: Œufs durs Epinards béchamel Camembert Banane	Lundi 13	Mardi 14
Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Daube Riz basmati Tomme de chèvre Pomme	Salade verte et croustons Cuisse de poulet Gratin d'endives béchamel Petit suisse
Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 20	Mardi 21
Chipolatas Semoule sauce tomate Comté Orange	Croisillon fromage Hoki B&C Brocolis Banane	Menu Alternatif: Bolognaise de lentilles Spaghettis et râpé Saint nectaire Kiwi	Houmous Colin pané Carottes sautées Yaourt nature	Sauté de veau aux olives Boulgour Tomme des montagnes Pomme
Mercredi 29	Jeudi 30		Lundi 27	Mardi 28
Menu végétarien: Omelette PdT Haricots verts Camembert Banane	Salade verte Lasagne de bœuf maison Petits suisses Cocktail de fruits	Endive mimolette Escalope de dinde BBC au curry Chou fleur Eclair au chocolat	Salade façon réunion Rougail saucisse Riz basmati Tarte noix de coco	Salade de blé Flan de saumon et poireaux Fromage blanc

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...)

