






























# Menu du 06 au 10 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE		 Taboulé 	Œufs mayonnaise	Pâté de campagne 	Salade de lentille  échalotte 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<b>FÉRIÉ</b>	Steak haché  	Poisson meunière 	Emincé de veau à l'ancienne  	Croq fromage 
		Carotte en rondelle 	Cœur de blé 	Petits pois 	Piperade 
PRODUIT LAITIER		Chèvre  	Fromage 	Brie  	Tomme  
DESSERT		Yaourt nature   Surprise 	Flan vanille caramel 	Chocolat liégeois 	Compote pomme abricot 

\* Modifications possibles en raison des approvisionnements. Au quotidien, un menu de substitution est proposé aux convives.

 Menu végétarien	 Produits Label Rouge	 Produits IGP	 Fait maison	 Produits biologiques		
 Produits AOP	 Produits AOC	 Produits Bleu Blanc Cœur	 Certification environnementale niveau 2		<b>Aide UE à destination des écoles</b>	
 Pêche durable	 Bon et engagé	 Produits locaux français	 Produits HVE	 Produit local		

