


















Menu du 13 au 17 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
ENTREE	Feuilleté fromage	Macédoine 		Taboulé fraîcheur	Salade quinoa et tomate 	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nugget's de blé 	Pilon de poulet 	FERMÉ	Calamar	Poisson sauce ciboulette 	
	Epinard à la crème  	Purée de pomme de terre		Ratatouille 	Riz 	
PRODUIT LAITIER		Fromage 			Fromage 	Fromage 
DESSERT	Yaourt aux fruits 	Entremet chocolat 			Yaourt nature sucré 	Poire

* 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		
 Pêche durable	 Bon et engagé	 Produits locaux français	 Produits HVE	 Produit local	Aide UE à destination des écoles

