






Menu du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18 Lundi De Pâques
Entrée		Concombres et dés de brebis vinaigrette Vinaigrette maison	Macédoine Bio mayonnaise Bio	Potage de légumes verts		
Plat	Fileté de hoki MSC sauce tomate	Chipolatas (porc) SV : Saucisse végétale aux herbes	Chili sin carne (haricots rouges et maïs Bio)	Omelette Bio	Sauté de veau Bio aux champignons SV : Filet de colin sauce champignon	
Garniture	Orge mondé Bio	Epinards Bio béchamel	Pâtes semi complètes Bio	Carottes Bio persillées	Gratin dauphinois maison (pdt bio)	
Produit Laitier	Edam Bio		Emmental râpé Bio	Rondelé Bio	Yaourt entier nature Bio	
Dessert	Banane	Brownie au chocolat maison	Orange Bio	Dés de poires au sirop Bio	Pomme Bio	

 Produit Local
  Produit Bio
  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Aide UE à destination des écoles
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

