
















**MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 20 AVRIL AU : 24 AVRIL 2026**

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 20/04		MARDI 21/04	
MAQUEREAUX A LA TOMATE		TABOULE	
TORTELLINI AUX FROMAGE		PILON DE POULET ROTI	
SALADE VERTE		HARICOTS VERTS	
POMMES DES ESSEINTES		GOUDA	
		FRAISES	
JEUDI 22/04		VENDREDI 23/04	
SALADE DE PATES		RADIS BEURRE	
EMINCE DE PORC		BRANDADE DE POISSON	
COUGETTES SAUTEES		SALADE VERTE	
YAOURT NADEGE		PETIT POT DE GLACE	

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

**CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS**

Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

