

**Semaine du 20 avril 2026 au 24 avril 2026**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade campagnarde (salade verte, emmental, tomates cerises, croûtons) ●</li> <li>• Émincé de poulet basquaise ●</li> <li>• Riz bio ●</li> <li>• Fromage ●</li> <li>• Compote pommes/fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de chou blanc frais bio ● ●</li> <li>• Filet de poisson pané</li> <li>• Petits pois carottes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Muffin de l'UPC à la vanille</li> </ul>		<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de brocolis au fromage frais</li> <li>• Omelette et pommes de terre rissolées</li> <li>• Salade verte ●</li> <li>• Fruit bio ●</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betteraves vinaigrette</li> <li>• Jambon blanc ●</li> <li>• Purée de pommes de terre fraîches de l'UPC ● ●</li> <li>• Fromage blanc aux fruits frais ● ●</li> </ul>

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)