

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06/04/26 Au 10/04/26 FERIÉ		Salade mexicaine Wings de poulet pour les élémentaires Nuggets de poulet pour les maternelles Pommes de terre sautées Brownie chocolat et crème anglaise	LE JOUR DU Végé Friand au fromage Riz à l'indienne (Riz, oignons, poivrons, pois-chiches, épices tandoori) Yaourt nature sucré Salade de fruits	Pâté de campagne et cornichons Calamar à l'armoricaine Blé St môret Fruit de saison	Radis + beurre Sauté de veau marengo Poêlée de légumes Cantal Gâteau au chocolat et speculos
Goûter		MENU DES ENFANTS Elémentaire Patus	Jus de fruit Gâteau aux yaourt 		GATEAU ANNIVERSAIRE
Du 13/04/26 Au 17/04/26	 Salade de pommes de terre (carottes, concombres, poivrons mayonnaise)  Sauté de poulet à l'espagnole  Poêlée de haricots plats Crème caramel  Fruit de saison	LE JOUR DU Végé  Salade de lentilles, œuf, fêta, tomates Tarte aux fromages  Haricots beurrés  Yaourt aux fruits  Fruit de saison	 Salade verte endives  Sauté de bœuf aux pruneaux  Boulgour  Edam  Glace	 Macédoine vinaigrette  Jambon blanc  Purée de pommes de terre  Petits suisses aux fruits  Fruit de saison	 Carottes râpées Filet de poisson sauce tomate  Courgettes persillées Emmental  Financier au miel 
Goûter	MENU ESPAGNOL		Banane Biscuit Sablé		

LEGENDE:

Menu végétarien



Label rouge

Appellation d'origine protégée



Fait maison

Appellation d'origine contrôlée



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Pain non bio



Indication Géographique protégée