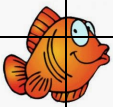




Avril



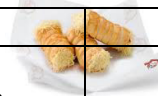
Semaine du 30 mars 2026 au 03 avril 2026

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Œuf mayonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles Gaufre	<u>MENU VEGETAL</u> Salade Coleslaw Purée de pommes de terre Salade de croutons et Graines de courge Fromage Fruits	 Poisson d'avril ! Potages à la tomate Sauté de volaille au citron Poêlée de légumes Gervita 	Salade tomates/concombres Steak haché maison Haricots verts Riz au lait	Taboulé Fish and chips Courgettes et Tomates Provençales Yaourt

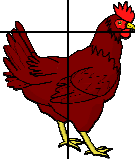
Semaine du 06 avril 2026 au 10 avril 2026

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Macédoine de légumes Poulet Frites Glace 	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de tomates à la Niçoise Penne à la crème fourragère Dame blanche	Velouté de courgettes Rôti de porc Flageolets Fromage Fruits	Carottes râpées Poisson Gratin de chou-fleur Fromage blanc et son coulis

Semaine du 13 avril 2026 au 17 avril 2026

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Radis au beurre Cordon bleu Petits pois Yaourt	Saucisson Lasagnes maison Salade Fruits 	Salade Niçoise Bœuf haché Pommes de terre sautées Salade de fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de concombre Omelette Salade Tarte aux pommes 	Friand au fromage Poisson façon meunière Riz Pilaf Flan

Semaine du 20 avril 2026 au 24 avril 2026

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Surimi Jambon braisé Haricots beurre Compote et Spéculoos 	Salade de chèvre Poulet rôti Semoule de légumes Fruits	Salade gésiers Canard confit Choux de Bruxelles Pommes de terre au four Profiteroles 	Salade verte et Graines de courge Paëlla Glace	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Croissant au fromage Salade Eclair

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81.