



Avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 mars au 05 avril	Betteraves rouges  Chili con carné Glace fraise	Tomate avocat maïs  Spaghetti légumes  Compote de fruits 	Concombre à la crème  Rougail / Riz  Gâteau	Velouté tomate  Gratin de poisson Fromage blanc 
Du 06 au 12 avril	Lundi de Pâques Féié	Salade avocats surimi Goulash / Carottes Vichy  Chocolat liégeois	Carottes râpées Cuisses de poulet aux abricots Frites  Glace 	Salade verte  Tarte à la saucisse SURPRISE

Belles Vacances

« En avril, ne te découvre pas d'un fil ☹ en mai, fais ce qu'il te plaît 😊 »

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française.

Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.