

Menu Avril 2026



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

Ferme de la Fayaudrie

yaourts circuit court

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio










MENU VÉGÉTARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi 	vendredi
Semaine du 30 mars au 03 avril	Carottes râpées Pané de blé aux épinards Salade Fromage Compote	Salade composée Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage Brownies 	Lentilles vinaigrette Poisson crème aux poivrons Panais rotis Fromage Yaourth	Radis au beurre Sauté de porc à la moutarde Coquillettes  Fromage Fruits



VACANCES DE PÂQUES



	lundi	mardi 	jeudi 	vendredi
Semaine du 20 au 24 avril	Taboulé Ravioles au fromage Sauce tomate Fromage Fruits 	Salade verte, maïs, Betteraves Tajine d'agneau Semoule Fromage Tartelette aux Framboises  	Concombre à la crème Poisson pané Carottes Fromage Yaourth 	Céleri rémoulade Lasagnes Salade Fromage Fruits 

	lundi	mardi	jeudi 	vendredi
Semaine du 27 avril au 30 avril	Haricots verts vinaigrette Parmentier aux lentilles Salade Fromage Fruits 	Pâté marmite Sauté de dinde au curry Carottes Fromage Riz au lait 	Macédoine de légumes à la mayonnaise Brandade de poisson Salade Fromage Compote	FÉRIÉ 