



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Sardine à l'huile	Concombres à la crème	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tarte aux poireaux
Lasagnes à la provençale (PC)	Poule au pot (PC)	Croque Monsieur* et salade composée (PC)		Filet de poisson à la bordelaise
Saint Morêt	Carré de l'Est	Yaourt à la vanille		Gratin de butternut
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert popcorn		Samos
	S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce		Liégeois vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée : tomates, salade verte, maïs

- S/P: Sans Porc S/V : Sans viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements