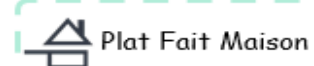




SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage	Friand au fromage	Carottes râpées	Salade Grecque
	Cordon bleu	Calamars à la romaine	Hachis parmentier (PC)	Raviolini tomates mozzarella (PC)
	Haricots verts	Petits pois carottes	Cheddar	Banane sauce chocolat
	Chantaillou	Yaourt sucré	Fruit de saison	
	Fruit de saison	Galette au beurre	S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)	
	S/V : Œufs durs	S/V : Friand au fromage		
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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