

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
Pain issu de la boulangerie locale
Les producteurs locaux sont privilégiés.
Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de Porc des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du
06 au 17 avril 2026

Lundi 06 avril
(Végétarien)

Lundi de PÂQUES

Mardi 07 avril

Concombre Vinaigrette
Wings de Poulet
Galettes de Pomme de Terre
Poisson d'avril au Chocolat



Jeudi 09 avril

Carottes Râpées
Saucisse Grillée
Lentilles
Fromage

Vendredi 10 avril

Feuilleté aux Légumes
Colin d'Alaska en croute aux Cèpes
Ebiy
Compote



Lundi 13 avril

(Végétarien)

Betteraves Vinaigrette
Croustillant Cheddar
Coquillettes
Gaufre

Mardi 14 avril

Salade
Verte/Emmental
Steak Haché
Pomme Noisette
Yaourt Nature Sucré

Jeudi 16 avril

Salade d'Haricots Verts
Cordon Bleu
Brocolis Braisés
Petit Suisse

Vendredi 17 avril

Rosette/Cornichon
Nems
Riz Cantonais
Pêche au Sirop