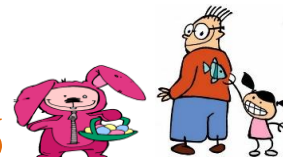




MENU : MOIS D'AVRIL 2026



CANTINE

LUNDI 6	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
FERIE PÂQUES	Salade de brocolis 10-12 Roti de veau aux champignons Riz Salade de fraises chantilly 3-7	Salade de concombres 7 Gratin de ravioles (œufs crème) 1-3-7 Buche du pilât 7 Compote	Carottes rapées 10-12 Filet de poisson 4-7 Gratin de courgettes et riz 7 Yaourt a boire 7 Pêche au sirop et chocolats de Pâques
Garderie LUNDI 13	Garderie MARDI 14	Garderie JEUDI 16	Garderie VENDREDI 17
Taboulé 1 Haché de veau en sauce 7 Ecrasé de carottes 7 Brie 7 (ATELIER)Gâteaux nid de Pacques 3-1-7	Radis beurre Pilon de poulet au curry 7 Pâtes 1-3 Yaourt avec coulis de fruits rouges 7 (ATELIER) Smoothies à la fraise 7	(ATELIER) Apéro avec des wraps et crackers) 1-7 Tomates mozzarella 10-12 Cabillaud en sauce 4-7 polenta 7 Fraises	Salade verte 10-12 Hamburger 1 Pommes dauphines Tartes aux pommes 1
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	 VENDREDI 01
Betteraves rouges 10-12 Pommes de terre vapeur Sauté d'agneau à la crème d ail 7 Saint Marcelin 7 Orange	Pois chiches à la Corse 10-12 Escalopes VG 1-3-7 Pâtes Kiri 7 Pomme	Salade verte 10-12 Jambon braisé Frites Tome 7 Gâteau d'anniversaire du mois 1-3-7	FERIE FETE DU TRAVAIL

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE

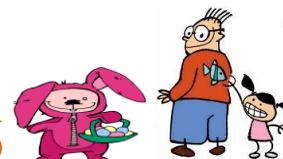


VG



MENU : MOIS D'AVRIL 2026

CANTINE



Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG