

# Menu - Avril 2026

Du 30 mars au 2 avril	Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée	Saucisson & cornichon	Thon & maïs vinaigrette	Ananas	<b>FERIE</b>
Plat protidique	Filet de colin	Hamburger de veau	Tarte aux 3 fromages	
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Tortis au fromage	Printanière de légumes	
Dessert	Œuf au caramel	Oeufs en chocolat	Barre de céréales au chocolat	



Du 20 au 24	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	Fromage petit moulé (Biscotte)	Betterave en salade	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Plat protidique	Fricassée de volaille	Daube de bœuf	Lasagnes végétariennes	Dorade sauce chien
Accompagnement	Riz aux petits légumes	Carottes		Igname Haricots rouges
Dessert	Pomme	Flan caramel	Dolce vita chocolat	Crème dessert vanille

Du 27 avril au 1er mai	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1er mai
Entrée	Thon & maïs en salade	Macédoine de légumes vinaigrette	Melon	<b>FERIE</b>
Plat protidique	Côte de porc	Sauté de dinde	Bolognaise végétale	
Accompagnement	Haricots verts au beurre persillé Pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Spaghettis et fromage	
Dessert	Yaourt aromatisé	Flan au chocolat	Floup	



-  circuit court produit local non labellisé
-  produit local labellisé RUP
-  menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

