

MENUS SCOLAIRES - Avril 2026

<u>lundi 30 mars 2026</u>	<u>mardi 31 mars 2026</u>	<u>mercredi 1 avril 2026</u>	<u>jeudi 2 avril 2026</u>	<u>vendredi 3 avril 2026</u>
Salade d'haricots verts mimolette  Sauté de Veau HVE sauce citron   Pomme noisettes BIO  Fruits de Saison BIO 	Tarte aux légumes Emmental (marché) Salade verte  Camembert Bio à la coupe  Flan Coco		Carré fermier doré (Wagashi) sauce tomate  Lentilles Bio Munster AOP coupe  Fromage blanc Bio + confiture 	Carottes Bio rapées  Filet de Poisson frais beurre citron Gratin de panais et pdt Cake Chocolat de Pâques
<u>lundi 6 avril 2026</u>	<u>mardi 7 avril 2026</u>	<u>mercredi 8 avril 2026</u>	<u>jeudi 9 avril 2026</u>	<u>vendredi 10 avril 2026</u>

Vacances scolaires

<u>lundi 13 avril 2026</u>	<u>mardi 14 avril 2026</u>	<u>mercredi 15 avril 2026</u>	<u>jeudi 16 avril 2026</u>	<u>vendredi 17 avril 2026</u>

Vacances scolaires

<u>lundi 20 avril 2026</u>	<u>mardi 21 avril 2026</u>	<u>mercredi 22 avril 2026</u>	<u>jeudi 23 avril 2026</u>	<u>vendredi 24 avril 2026</u>
Terrine de Légumes  Croque Fromage salade verte  Tarte Pomme Bio	Rillettes de Sardines  Bolognaise Maison (viande HVE)   Pâtes Bio  Fruit de Saison Bio 		Filet de Merlu MSC sauce basquaise  Riz Igp  Tome Bio de Laqueille coupe  Fruit de Saison Bio 	Surimi Mayo Tarte de Saison Bio FRAICHE (courgettes, chèvre) Salade verte Crème Dessert BBC FERMIERE LOCALE chocolat

Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits Bleu, Blanc, Cœur

Produits fermiers



Produits Label Rouge



Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menu végétarien

