

# Menus Scolaires avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07/04 au 10/04/26	<b>Pâques</b> 	Feuilleté fromage Spaghetti carbonara Verrine maison de pâques de Vincent	Repas à thème Asiatique (choisi par les enfants) 	Salade de Vincent Poisson frais du jour Poêlée de légumes Fromage blanc de la ferme Fruit bio	Duo de Betteraves et œuf Bœuf bourguignon Carottes bio Fromage bio Flan maison
Du 13/04 au 17/04/26	Radis beurre Boudin blanc sauce pomme Purée de pdt Fromage bio Fruits au sirop	Cèleri de Mélanie Poule au pot Riz Glace de la ferme	Bruschetta Salade verte Yaourt Cookie maison	Charcuterie Sauté d'agneau Poêlée de légumes Fromage Fruit bio	Salade de boulgour Tarte aux poireaux Salade verte Crème maison
Du 20/04/26 au 24/04/26	Concombre bio Sot l'y laisse Petits pois bio Fromage bio Fruit bio	Terrine de lentilles à la carotte Tajine aux légumes Petit suisse Gâteau des cuistos	Salade César Filet de poulet Pâtes Beignet aux pommes	Pomelos Gratin d'endives et pdt au jambon Yaourt de la ferme bio	Salade de Mylène Hot dog Frites maison Fromage Fruit bio
Du 27/04/26 au 30/04/26	Semaine anti gaspillage Tartine aux fromages Gratin de légumes au quinoa Fromage bio Fruit bio	Chou-fleur bio vinaigrette Roti de veau bio Flageolets Petit suisse Compote bio	Salade d'artichauts Faux filet Mousse de légumes Fromage Fruit	Carottes râpées Omelette Pommes de terre sautées Liégeois maison	Salade du chef Tortellini au pesto bio sauce tomate bio Tarte aux poires amandines

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques