





















SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 20 AVRIL 2026	Betteraves rouges Sauté de lapin moutarde Boulghour Vache qui rit Cubes de pêches				
MARDI 21 AVRIL 2026	Tarte au thon Sauté de volaille Haricots verts Yaourt fermier Poire				
MERCREDI 22 AVRIL 2026	Salade Rôti de porc Flageolets Fromage blanc Cocktail de fruits				
JEUDI 23 AVRIL 2026	Radis rose Parmentier de bœuf Tomme blanche Compote				
VENDREDI 24 AVRIL 2026	Salade Colin sauce dieppoise Carotte Vichy Petit suisse Donuts				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets