

Menu du 20 au 30 Avril 2026

<p>Lundi 20 </p> <p>Radis</p> <p><u>Sauté de veau</u></p> <p><u>Pommes de terre vapeur</u></p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>MARDI 21 </p> <p><u>Œufs mayonnaise</u></p> <p><u>Galette de lentilles</u></p> <p><u>Salade verte</u> </p> <p><u>Yaourt</u></p> <p>Compote</p>	<p>Jeudi 23</p> <p><u>Rillettes</u></p> <p>Poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Fromage blanc</u> / <u>Coulis de fraise</u></p>	<p>Vendredi 24</p> <p><u>Salade composée</u></p> <p><u>Grignotes de poulet</u></p> <p><u>Pâtes</u></p> <p><u>Dessert surprise d'Elodie</u></p>
<p>Lundi 27 </p> <p>Betteraves / Maïs</p> <p><u>Filet de truite</u></p> <p><u>Ecrasé de patates douces</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p>	<p>Mardi 28 </p> <p>Toasts : <u>Houmous</u> et <u>chèvre</u></p> <p>Riz <u>cantonais végétarien</u></p> <p><u>Salade</u> </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Jeudi 30</p> <p><u>Crudités de saison</u></p> <p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p><u>Crème</u> au chocolat</p>	<p>Vendredi 1^{er} Mai</p> <p>FÉRIÉ</p> 

Les plats sont réalisés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).



Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi le lundi et le mardi.

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

