



MENUS Semaine 14

LUNDI 30 MARS 2026

Saucisson à l'ail **BBC** et cornichons (1-3-7-8)
Paupiette de veau forestière (1-3-6-9-10)
Petits pois carotte
Fromage
*Fruit de saison **BIO**

MARDI 31 MARS 2026

Salade de pommes de terre et sardine (10-4)
Filet de poulet sauce curry (1-7)
Brunoise de carottes au jus (7)
Crème vanille **BIO** (1-7)

MERCREDI 1er AVRIL 2026

Œuf **BIO** dur vinaigrette **BIO** (3-7-10)
Tortellini au bœuf sauce tomate (1-3)
Crumble aux pommes (1-7)

JEUDI 02 AVRIL 2026

(Menu élaboré par la classe de CE2 à la Forairie)

Carottes **BIO** râpées vinaigrette **BIO** (10)
Burger au bœuf (1-6-7-8-11)
Pommes de terre rôties
Kiwi ou pomme **BIO**



VENDREDI 3 AVRIL 2026

Macédoine de légumes à la mayonnaise (1-3-9-10)
Filet de poisson meunière **MSC** sauce citron (1-2-3-4-7-8-9-10-11-14)
Quinoa **BIO** (1)
Brownies (1-3-7-8)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques
9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques