



MENUS Semaine 18

LUNDI 27 AVRIL 2026

Rillettes de poulet et cornichons
Sauté de volaille à la coriandre (1)
Haricots verts *BIO* (7)
Fromage (7)
*Fruit *BIO*

MARDI 28 AVRIL 2026

Salade iceberg (mimolette, pomme granny, vinaigrette *BIO*) (10-7)
Pâte *BIO* à la carbonara (1-7)
*Fromage blanc *BIO* nature (7)

MERCREDI 29 AVRIL 2026

Quiche chèvre et légumes (1-3-7)
Galopin de veau sauce béarnaise (1-3-7)
Gratin de carottes *BIO* (1-7)
Crumble aux pommes (1-7)

JEUDI 30 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)
Potatoes
Kiwi *BIO*



VENDREDI 1ER MAI 2026

FÉRIÉ

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