



DU 30 AU 03/04/26

DU 06 AU 10/04/26

LUN.

CAROTTES RÂPÉES*

SAUMONETTE SAUCE BUTTERNUT CHEDDAR ET CRUMBLE CHEDDAR

PENNE SEMI COMPLÈTE

LIÉGEOIS VANILLE

FÉRIÉ

MAR.

SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY

CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR

FROMAGE BLANC TYPE SUISSE*

BANANE*

RAVIOLI DE LÉGUMES

YAOURT AROMATISÉ

BANANE*

MER.

RÔTI DE BŒUF

SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS

YAOURT NATURE

ÉCLAIR CHOCOLAT

TOMATES

TARTE LORRAINE

PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

YAOURT NATURE

JEU.

MENU VÉGÉTARIEN

PAËLLA VÉGÉTARIENNE

CAMEMBERT*

ORANGE*

MENU VÉGÉTARIEN

ŒUF DUR BÉCHAMEL

ÉPINARDS ET MACARONI

COULOMMIERS*

ORANGE

VEN.

POTAGE DE LÉGUMES*

ESCALOPE DE VEAU JUS AUX OIGNONS

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

GÂTEAU FAÇON FINANCIER

AFRIQUE



SALADE AFRICAINE

POULET YASSA

RIZ

THIAKRY



*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes issus de la
Permaculture de
Saint-Chéron



Produit
Local



Volaille
Française



Porc
Français