

Menus scolaire et alsh du 30 mars au 10 avril 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
30 / 03	salade marco polo 1,2,4,10	blanquette de veau 7	carottes	emmental *7	poire * et autres fruits de saison
mardi					
31 / 03	carotte rapée*	poisson frais 4	crozets 1		yaourt nature
mercredi					
01 / 04	salade de pomme de terre	rôti de porc aux herbes	poêlée de légumes	cantale *7	oranges * et autres fruits de saison
Jedi			repas végétarien		
02 / 04	betteraves rouges	cousous végétarien 1		tomme *7	banane* et autres fruits de saison
Vendredi					
03 / 04	salade coleslaw 3,10	sauce bolognaise 1,7	pâtes 1	emmental rapée * 7	beignet 1,3,7
Lundi					
06 / 04					
Mardi					
07 / 04	betteraves	ravioli 1,7	salade verte*	ortolan *7	kiwi * et autres fruits de saison
Mercredi					
08 / 04	choux fleur vinaigrette	sauté de bœuf	fusilli tricolore 1	st nectaire *7	entremet 7
Jedi					
09 / 04	duo d'haricots à l'échalote	poulet	frites	edam * 7	banane* et autres fruits de saison
Vendredi			repas végétarien		
10 / 04	Tomates maïs	Dal de lentilles	riz	ortolan * 7	banane et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications



*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

L
r
i
z