

AVRIL 2026

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI		06-avr	VACANCES DE PRINTEMPS	27-avr
				CAROTTES RAPÉES ● CHIPOLATAS POÊLÉE DE LÉGUMES ● FROMAGE PÊCHES AU SIROP
MARDI		07-avr		28-avr
		MENU DE PÂQUES BETTERAVES BIO SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY ● CHOU FLEUR FROMAGE GÂTEAU DE PÂQUES ●		SALADE DE QUINOA (Maïs/Thon) ● RÔTI DE PORC ● CAROTTES À LA CRÈME ● FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●
JEUDI	02-avr	09-avr		30-avr
	CRÊPE AU FROMAGE ● CORDON BLEU VÉGÉTAL HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	SALADE VERTE ● LASAGNES À LA BOLOGNAISE ● FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●		CONCOMBRES VINAIGRETTE ● CROZIFLETTE ● GLACE FUSÉE
VENDREDI	03-avr	10-avr		
	ŒUF DUR MAYONNAISE CABILLAUD SAUCE CITRON ●● RIZ / ÉPINARDS À LA CRÈME ● PETIT SUISSE	CONCOMBRES À LA CRÈME ● PAUPIETTE DE VEAU FLAGEOLETS FROMAGE BLANC SUCRÉ		

MENU Végétarien

Liste des allergènes

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CE1 - Classe de Mme COUPET

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

