

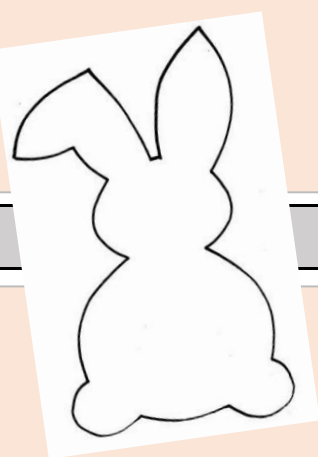
MENU AVRIL 2026

Menu réalisé par notre agent



LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 2	VENDREDI 3
Andouille de Bretagne Filet de merlu blanc pâtes Fromage & dessert au choix sur stocks Fruit de saison	Salade de riz Sauté de porc Jardinière de légumes Fromage & dessert au choix sur stocks Fruit de saison	Carottes râpées Couscous Fromage & dessert au choix sur stocks Fruit de saison	Pâté en croûte (*) Boulettes au bœuf Haricots verts Fromage & dessert au choix sur stocks Glace
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10

Vacances



MARDI 15

JEUDI 17

Vacances

LUNDI 20	JEUDI 23	VENDREDI 24
Carottes râpées Filet sole Garniture de légumes Chanteneige BIO Cocktail de fruits	Macédoine de légumes Champignons Pâtes Crème à la vanille Fruit de saison	Tarte aux légumes Sauté de poulet Salsifis Pavé d'affinois Fromage blanc
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 29
Betteraves Sauté de boeuf Purée de pdt Chèvre tine Fruit de saison	Surimi mayonnaise Escalope de dinde Haricots verts Petit croc lait BIO Compote	Samoussa au poulet Filet de colin pané Printanière de légumes Flamby Gateau
VENDREDI		



la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires .

Producteurs & fournisseurs locaux :



(*) provient de :

