

## MOIS DE AVRIL 2026

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
Salade maïs dés de fromage Sauté de porc au caramel Semoule Fromage / Fruit	Bâtonnets de carottes Chili sin carne Riz créole Yaourt/Fruit	Salade de pommes de terre Émincé de poulet Purée de carottes Compote	Tomates cerises Burger Frites Cocktail de fruits	Betteraves vinaigrette Filet de hoki citronné Épinards béchamel Tarte au citron
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENREDI 10
	Salade verte Filet de lieu aux herbes Petits pois braisés Semoule au lait	Pâté de campagne Boulettes de bœuf Coquillettes Fromage/Fruit	Radis beurre Galette végétale Brocolis Fromage blanc coulis	Dips de carottes Nuggets de poulet Penne Tarte aux pommes
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Lasagnes légumes Salade verte Fromage blanc	Crumble de ratatouille Salade de fruits Saucisse de Toulouse Velouté de choux fleur	Salade de riz Colin bordelais Carottes Yaourt/Fruit	Cake au thon féta olives Sauté de dinde Blé pilaf Banoffee	Friand au fromage Rôti veau Courgettes Salade de fruits/Fromage
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENREDI 1
				

**Légende :**

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Protéines végétales

Féculents

Produits laitiers

Repas sans viande

Repas sans couverts

Dessert Maison

Repas Inversé

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes Française : Pro à pro

Fruits et légumes : Les potagers du midi

Poissons frais: Terre Azur

### Les allergènes



La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

**Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.**

