



# MENUS AVRIL 2026

		<p><b><u>JEUDI 02 AVRIL</u></b>                  Concombre                  Steak végétarien / Haricots verts (bio)                  Banane</p>	<p><b><u>VENDREDI 03 AVRIL</u></b>                  Betteraves rouges (bio)                  Palette à la provençale / brocolis                  Mi-chèvre                  Pomme</p>
<p><b><u>LUNDI 20 AVRIL</u></b>                  Maquereau                  Boudin noir / purée                  Petits Suisses</p>	<p><b><u>MARDI 21 AVRIL</u></b>                  Rillettes                   Raviolis / salade                  Flamby</p>	<p><b><u>JEUDI 23 AVRIL</u></b>                  Salade pâtes/ tomates/ gruyère/ maïs                  Tarte aux petits légumes / salsifis                  Tartare                  Glace</p>	<p><b><u>VENDREDI 24 AVRIL</u></b>                  Paëlla                  Ile flottante</p>
<p><b><u>LUNDI 27 AVRIL</u></b>                  Pâtes à la carbonara                  Gruyère                  Pêche au sirop</p>	<p><b><u>MARDI 28 AVRIL</u></b>                  Salade de gésiers                  Cuisse de poulet                  Petits Pois                  Riz au lait</p>	<p><b><u>JEUDI 30 AVRIL</u></b>                  Macédoine (bio)                  Crousti fromage emmental                  Salade                  Beignet chocolat</p>	

## Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 <p>Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".</p>
------------------------------	------------------	---

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)