




## MENUS AVRIL 2026

### ECOLES

Semaine du 20 au 24 Avril 2026				
Lundi	 <b>VEGETARIEN</b> Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri (local) vinaigrette Sauté de bœuf au paprika * Petits pois au jus Vache Picon Compote de pommes individuelle	Œuf dur sauce cocktail Quenelles natures gratinées à l'emmental Haricots verts extra fins sautés <b>BIO</b> Montcadi croûte noire Kiwi		Salade de pâtes au poulet et crème de cheddar Sauté de volaille à l'estragon * Epinards à la crème * Petit suisse aromatisé Gâteau moelleux aux pépites de chocolat *	Carottes râpées (local) Brandade de poisson * (plat complet) Edam Banane
Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	 <b>VEGETARIEN</b> Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette Rôti de porc au jus * Riz blanc <b>BIO</b> Gouda Pomme <b>BIO</b> (local)	Betteraves <b>BIO</b> Escalope de dinde crème de ciboulette * Poêlée de carottes fraîches (local) * Flan vanille Sablé pur beurre (local)		Radis + beurre Gratin de pommes de terre, chou-fleur à l'emmental * Salade verte Mini beignet fourré chocolat noisette	

Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



\*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Viande de boeuf Race à viande

Menu végétarien

