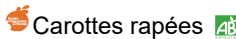
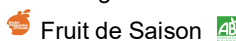
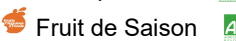
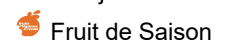


70 % DE PRODUITS BIO

MENUS D'AVRIL 2026



JOURS	SEMAINE DU 30/03 AU 03/04	SEMAINE DU 07/04 AU 10/04		SEMAINE DU 27/04 AU 30/04
LUNDI	 Riz cantonais végétarien (riz, œufs, petits pois) Fromage Blanc  	FERIE		 aux 2 fromages Quenelles natures  gratinées sauce aurore Carottes persillées  
MARDI	Bourride (Poissons, crustacés, pomme de Terre ) Cantal jeune AOP  	Cake chèvre /tomates cerise/ menthe Moqueca de poisson Duo de choux à la béchamel gratinée  Petit Suisse aux fruits 		Tartines Radis et Kiri Blanquette de dinde  Boulgour pilaf aux lentilles  Ile flottante
MERCREDI	Taboulé Steack haché de veau sauce au bleu Purée de patate douce  Chanteneige  Fruit de saison 	Salade Verte  et dès d'emmental Hamburger Patatoes  Fruit de Saison 		Betteraves au Comté AOP Raviolis aux légumes du soleil  sauce Pistou + Parmesan Fruit de Saison 
JEUDI	Potage de pois cassés  Poulet basquaise  Haricots verts  Petit Suisse nature  Sablé maison	Couscous merguez et boulettes  et ses légumes  Samos  		Moules Frites  Tome de Savoie IGP  Cocktail de fruits 
VENDREDI	 et radis et emmental Sauté de porc à la moutarde  Gratin Gourmand  (endives et pommes de terre, Cantadou) Compote de pommes 	 Farcis maison  (Bœuf, pommes de terre et légumes) Babybel  Crème chocolat		FERIE

Toutes nos viandes
et volailles sont
d'origine France

 Fruits,
légumes et produits
laitiers subventionnés
dans le cadre du
programme de l'Union
Européenne à
destination des écoles

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.
La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine