

2026- Menu de Avril

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
30/03 au 03/04	Concombre et maïs Dahl de lentilles au lait de coco / Riz bio Vache qui rit bio	Saucisson, cornichon Poisson fais MSC / Pâte HVE / Piperade Yaourt bio Pyrénées	Carotte râpée bio* Rôti de porc bio* / Haricot vert bio Poisson d'Avril au chocolat	Salade bio* Cheeseburger / Frite bio Pomme bio*
06/04 au 17/04				
20/04 au 24/04	Concombre Sauté de poulet CE2 à la crème / Semoule complète bio Compote pomme-poire bio	Oeuf dur bio* Carré de seitan bio / Poêlée de légumes printanière Croustillant caramel/ poire	Salade de mâche bio* Pizza maison Salade de fruits maison	Pâté, cornichon Poisson meunière MSC / Riz bio aux petits légumes CE2 Kiwi + Tomme de vache fermier
27/04 au 01/05	Assiette crudité Jambon braisé miel / Purée Pomme HVE	Salade verte HVE Lasagne maison Yaourt sucré fermier	Feuilleté au fromage bio Aiguillette poulet corn flakes / poelée de légumes verts bio Timbale vanille bio	FERIE Fête du Travail

Repas



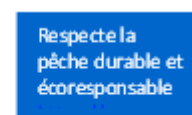
avec porc



Agriculture Biologique Locale* Agriculture
Producteurs locaux



<https://www.msc.org/fr>



Biologique A base de poisson
Produit labélisé