






















Semaine du 20 au 24 avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise				 Oeufs durs mayonnaise
 Couscous légumes et abricots	 Poisson pané ou Colin	 Boulettes d'agneau ou cordon bleu	Samoussas ou nems au poulet	Pizza aux fromages
	 Carottes sautées à la crème	Lentilles	 Pâtes aux petits légumes	
 Vache qui rit bio	 Emmental bio	 Yaourt ou petit suisse bio	 Fromage bio	 Crème dessert chocolat
 Pomme bio	Tarte aux pommes bio ou Flan maison (œufs bio) 	 Kiwi	 Compotes de pommes	Crumble de Pommes bio 
Croissant Jus d'Orange	Brioche aux pépites compote de pommes bio	 Pain aux céréales barre de chocolat Banane bio	 Chausson aux pommes Compote bio	 Pain bio confiture Pomme bio

 Innovation Culinaire  Agriculture Biologique  Produits Locaux  elior

 Production maison  Label Rouge  Pêche durable  Origine France  Des idées plein l'assiette

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)