










SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI VE	VENDREDI
ENTRÉE	Sardines DF	 Betteraves 	Chou en salade 	Chou romanesko  
PLAT	Paupiette  Haricots verts	Poisson D  Riz au curry	Tortilla A Lentilles	Poulet tandori  F Spaghetti B 
DESSERT	Pâtisserie BAJ	Compote	Fromage F Fruit	Laitage F

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON







 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Maquereau à la moutarde <i>DLM</i>	Haricots verts 	Salade maya <i>BAK</i> 	<i>VE</i>
PLAT	Steack haché Petits pois	Axoa de bœuf  Semoule <i>B</i> 	Poisson bordelaise <i>DB</i> Haricots beurre 	
DESSERT	Laitage <i>F</i> Biscuit <i>BA</i>	 Salade de fruits	Laitage <i>F</i>	

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT