










# 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 <i>VE</i>
ENTRÉE	Maquereau à la moutarde <i>DLM</i>	Carottes rapées  	Salade maya <i>BAK</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