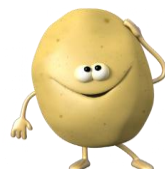




# MENUS AVRIL 2026



Bon appétit !



GOÛTERS

JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
<b>Radis beurre</b>	<b>Salade verte</b>
Risotto	<b>Moules</b>
Courgettes et parmesan	Frites
<b>Yaourt</b>	Dessert surprise
Glace - Biscuit - Fruit	Brioche - Confiture - Fruit



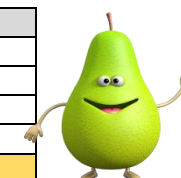
LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
<b>Avocat vinaigrette</b>	<b>Concombre</b>	<b>Salade riz</b>	<b>Carottes rapées</b>
<b>Rôti de bœuf</b>	Dos de cabillaud	Escalope de Porc	Omelette
<b>Torsades gratinées</b>	<b>Brocolis</b>	Ratatouille	<b>Pommes de terre sautées</b>
Fromage - Fruits	Tarte <b>aux pommes</b>	Fromage blanc	Glace
Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Céréales - Lait - Fruit	Quatre-quarts - Compote - Fruit	Compote - Chocolatine - Fruit

GOÛTERS



LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL
<b>Salade de blé</b>	<b>Salade coleslaw</b>	Asperges
Poisson pané	<b>Pâtes</b>	Rôti de porc
Piperade	<b>Sauce carbonara</b>	Gratin dauphinois
Fromage - Fruits	<b>Yaourt</b>	Panna cotta aux fruits rouges
Yaourt - Biscuit - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Marbré - Compote - Fruit

GOÛTERS



Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires