

# MENU DU 06 AVRIL AU 10 AVRIL 2026

Lundi 6

FÉRIÉ



Mardi 7

Salade mexicaine  
Concombres

\*

Pâtes bolognaise  
Pâtes carbonara



\*

Produits laitiers

\*

Mousse au chocolat  
Pêche surprise  
Yaourt / Fruit

Jeudi 9

Bouchée à la reine  
Carottes râpées  
Asperges cocktail



\*

Gigot d'agneau  
Normandin  
Flageolets

Pommes de terre  
Tomate provençale



\*

Produits laitiers

\*



Nid de pâques  
Donuts chocolat  
Yaourt / Fruit



Vendredi 10

Macédoine  
Feuilleté au fromage

\*

Poisson du jour  
(selon arrivage)



Brochette de dinde  
Riz  
Brunoise de légumes

\*

Produits laitiers

\*

Glace  
Yaourt / Fruit

Viandes d'origine française

Poissons non menacés  
d'extinction

Produits  
locaux

Produits  
biologiques

Appellation d'origine  
contrôlée

Produits de  
la ferme

Menu  
végétarien

Fait maison



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.  
Merci de votre compréhension.

Bonnes vacances !



Le Principal  
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire  
Sophie PECRON