



MENUS AVRIL 2026





Lundi

20

Macédoine 
Spaghettis
bolognaises 
emmental râpé
Fruit



Mardi

21

Pamplemousse 
Rôti de porc 
Haricots beurre 
Crème pâtissière 

Jeudi

23

Salade Piémontaise 
Poisson pané 
Brocolis
Fruits au sirop




Vendredi

24

Salade d'endives 
Omelette 
Pommes de terre rissolées
Fromage 
Fruit 



végétarien

27

Taboulé 
Jambon blanc 
Beignet de salsifi
Yaourt 




14

28

Friand au fromage
Riz cantonnais végétarien 
Fromage
Compote 

végétarien

30

Salade de maïs 
Poulet au curry 
Semoule
Gâteau d'anniversaire 

Férié
1er mai

 local
bio 
 fait maison