

Menu hebdomadaire du 30 mars au 3 avril 2026

Menu de Pâques

Lundi 30 mars

 Baguette 

 Carottes 

Colin* sauce oseille 

Mélange céréales 

 Gouda 

 Fruit de saison 

Goûter :

Pain 

Pâte à tartiner

Jus de fruit 

Mardi 31 mars

 Baguette 

 Cèleri 

Quiche aux fromages 

Brocolis 

Purée de fruit 

Goûter :

 Gateau au yaourt 

Fruit de saison 

Mercredi 1 avril

 Baguette 

Sauté de Dinde 

Sauce estragon 

Riz 

Camembert 

Fruit de saison 

Jeudi 2 avril

 Baguette 

Saucisson de volaille 

Emincé de veau 

Sauce échalotes 

Carottes 

Fromage de chèvre

 Brownies 

Lapin en chocolat



Goûter :

Pain 

Confiture 

Jus de fruit 

Vendredi 3 avril

 Baguette 

Potage tomate
Vermicelles

Pizza Margarita

Salade verte 

 Fruit de saison 

Goûter :

Galette Bretonne 

Fruit de saison 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de

maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).