














# Semaine 17 du : lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>
Radis	Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE) 	Salade de pamplemousse, avocat, crevettes sauce cocktail	Salade verte & vinaigrette	Œuf dur
 <b>beurre</b>				 <b>mayonnaise</b>
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français) 	<b>Jambon sauce charcutière</b>	Lasagnes de bœuf* (*Français) 	Filet de poisson sauce citron 	Légumes chili 
<i>Curry de pois chiche &amp; légumes au lait de coco</i>	<i>Filet de poulet sauce charcutière</i> <i>Pané végétal</i>	<i>Lasagnes épinards fromage</i>		
<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées		<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Yaourt BIO</b> à la verveine "Gruffy" (seau) 	Comté AOP 	<b>Yaourt BIO</b> sucré "Crêt Joli" 	Fromage fondu type fripon	St Nectaire AOP / <i>Tomme de chèvre "Alambic" (lait cru)</i> 
	<b>Kiwi BIO</b> 	Poire cuite au cassis	Crumble pommes rhubarbe	<b>Banane BIO</b> 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS