

# MENU AVRIL 2026

## Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

\* Préparation fabrication maison

**Producteur Local : Saucisse/viande Boucherie Frederic Auterive**

*Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local*



### Mardi 7 avril

Salade de pois chiche\*  
Salade composée\*  
Quiche au fromage\*  
Fruit



### Jeudi 2 avril

Salade de choux blanc  
Paupiette de veau sauce  
forestière  
Spaghettis et fromage râpé\*  
Tarte aux pommes\*

### Vendredi 3 avril

Taboulé  
Aiguillettes de merlu \*  
Courgettes sautées\*  
Fromage  
Fruit

### Jeudi 09 avril

**Repas de Pâques :**  
Salade de chèvre chaud, lardons \*  
Tranche de Gigot au jus\*  
Haricots verts à l'ail\*  
Bande croustillante aux  
3 chocolats

### Vendredi 10 avril

Radis + beurre  
Filet de Limande façon meunière  
Carotte Vichy + pommes de  
terre sautées  
Fromage  
Fruit

## Semaine anti-gaspillage

### Lundi 13 avril

Carottes râpées\*  
Mijoté de bœuf\*  
Pomme de terre au four\*  
Fromage  
Fruit

### Mardi 14 avril

Salade grecque (tomates, cour-  
gettes, concombres, oignons,  
olives noires, féta)\*  
Rigatoni boulettes végétales et  
légumes du soleil  
Yaourt



### Jeudi 16 avril

**Menu des enfants :**  
Piémontaise\*  
Pizza chorizo  
Salade verte  
Beignet

### Jeudi 17 avril

Saumon + tranche de citron \*  
Filet d'églefin sauce citronnée  
Mélange de quinoa aux petits  
légumes\*  
Fromage  
Fruit

**Informations allergènes :** présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de céleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;