

Semaine du 13 au 17 avril 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|---|
| Secteurs coccinelles, abeilles et libellules | | | | | |
| Repas | Salade de pâtes Œuf florentine Yaourt Fruit de saison | Journée Carnavalesque Barquette de crudités Boulettes de bœuf ⁽¹⁾ Crique de pomme de terre Pana cotta fruits rouges | Salade verte Osso bucco ⁽¹⁾ Petits pois carottes Fromage Poire | Salade de chou-fleur Sauté de dinde ⁽³⁾ aux champignons et olives Polenta crémeuse Fromage Kiwi | Radis Seiche à la tomate Pépinettes Fromage Pomme |
| Goûters | Pain des fleurs– Fromage à tartiner Fruit séché abricot | Pain- Fromage blanc - Salade de fruits Crêpes | Gâteau maison Yaourt Fruit | Pain - Miel Fromage blanc - Fruit | Corn flakes– Lait- Compote |
| Secteur lucioles | | | | | |
| Repas | Œuf dur Purée d'épinards Compote variée maison | Haché de bœuf ⁽¹⁾ Framboisine Compote variée maison | Haché de veau ⁽¹⁾ Purée de carottes Compote variée maison | Rôti de dinde ⁽³⁾ Purée de Chou-fleur Compote variée maison | Dos de poisson Purée de haricots verts Compote variée maison |
| Goûters | Pain des fleurs– Yaourt - Compote orange | Pain–Fromage blanc Compote banane | Pain– Yaourt - Compote de poires | Pain -Fromage blanc – Compote vanille | Pain–Yaourt Compote châtaigne |

Viande régionale de boucherie : La Cheville Cigaloise

(1)Viande de bœuf & veau origine France

(2)Viande de porc origine France

(3)Volaille origine France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

