

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs coccinelles, abeilles et libellules					
Repas	Salade de fenouil au citron Couscous au poulet ⁽³⁾ Fromage Fruit de saison	Salade verte Hachis Parmentier ⁽¹⁾ Fromage Fruit de saison	Taboulé Sauté de porc au jus ⁽²⁾ Carottes à la crème Fromage Fruit de saison	Radis Œufs brouillés Gratin de pommes de terre et courgettes Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Dos de poisson Fondue de poireaux Fromage blanc Fruit de saison
Goûters	Pain Miel Fromage blanc- fruit	Pain- Yaourt - Fruits séchés	Gâteau maison Lait Fruit	Pain – Chocolat Yaourt - Fruit	Pain des fleurs - Fromage-Compote
Secteur lucioles					
Repas	Blanc de poulet ⁽³⁾ Purée de navet Compote variée maison	Haché de bœuf ⁽¹⁾ Purée de haricots verts Compote tutti fruits maison	Sauté de porc ⁽²⁾ Purée de carottes Compote variée maison	Oeuf dur Purée de courgettes Compote variée maison	Dos de poisson Purée de poireaux Compote variée maison
Goûters	Pain- Fromage blanc- Compote Vanille	Pain - Yaourt - Compote fraise	Pain- Fromage blanc- Compote pomme	Pain-Yaourt- Compote banane	Pain des fleurs - Fromage blanc Compote cannelle

Viande régionale de boucherie : La Cheville Cigaloise

(1)Viande de bœuf & veau origine France

(2)Viande de porc origine France

(3)Volaille origine France

(4) 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

