



= repas végétarien

# Menus du mois d'avril 2026

V E N D R E D I	30 mars	06	27
	Salade de jeunes pousses d'épinards vinaigrette, Riz cantonais, Yaourt panaché Bio.	<h2>Féié</h2>	
M A R D I	31 mars	07	28
	Côte d'agneau grillée aux herbes de Provence, Purée de patates douces maison, Chavroux, Pomme granny coupée - muscade.	<u>Menu choisi par Léo</u> Salade verte vinaigrette framboise, Tomate farcie, Riz blanc, Yaourt à la vanille.	Tzatziki maison de concombre Bio, Ravioles épinards et ricotta, Sauce crème citron, Gourde de compote.
M E R C R E D I	01	08	29
	Rôti de porc à la moutarde, Gnocchis à la crème, Yaourt à la vanille.	<u>Menu découverte : L'Espagne</u> Gaspacho, Paëlla royale maison, Natillas maison (crème dessert espagnole).	Méli-mélo de courgettes et carottes vinaigrette maison, Rosbeef rôti au serpolet, Coquillettes Bio, Petit suisse.
J U E D I	02	09	30
	Courgettes râpées vinaigrette, Haricots azuki à la sauce tomate et petits légumes (oignons et carottes), Kiri, Cookies maison.	Moussaka végétarienne maison, Emmental Bio, Banana bread fait maison aux pépites de chocolat.	Pilon de poulet sauce satay, Poêlée de légumes asiatiques maison (carottes, courgettes, soja, champignons noirs émincés) Chavroux, Panna cotta et coulis de mangue maison.
V E N D R E D I	03	10	1 <sup>er</sup> mai
	Œuf mayonnaise, Poisson meunière, Petits pois au jus de légumes, Carré frais, Suprêmes d'oranges crues et cannelle.	Salade de betteraves crues, coriandre et citron, Brandade de colin maison, Yaourt à boire.	<h2>Féié</h2>

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)