









lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
Férié	 Jambon blanc / beurre  Axoa  Haricots verts Fruit de saison	Betteraves  Parmentier de canard Salade  Yaourt	 Œuf mayonnaise  Saucisses  Brocolis Gâteau au chocolat	 Carottes râpées  Poulet au citron Semoule Crème anglaise

VIVA ITALIA

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Taboulé  Cordon bleu Petits pois Fruit de saison	 Pizza alle verdure Pasta alla carbonara Insalata Pannacotta	Concombres vinaigrette  Bœuf aux olives Carottes Pâtisserie	Crêpe au fromage  Rôti de porc aux pruneaux Chou romanesco Fruit de saison	Tomates à la Francomtoise  Hachis Parmentier  Fromage de Brebis / Compote



Agriculture
Biologique



Approvisionnement
local



Label rouge



Viande Française



Pêche durable



Haute Valeur
Environnementale

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine.