

# MENUS






**DU  
AU**

**lundi 20 avril 2026  
vendredi 24 avril 2026**

**SEMAINE 17**

(Plan alimentaire semaine 2)

Allergènes

<b>LUNDI</b>  <b>20/04/2026</b>	Ou	Salade d'oranges à la maroquaine Taboulé de chou fleur cru Paupiette de lapin Pâtes Brie Fruits au sirop (litchi, abricot)			
<b>MARDI</b>  <b>21/04/2026</b>	Ou	Paté de campagne cornichons Saucisse sèche beurre Rosbeef Petits pois a la paysanne Saint nectaire/ Yaourt nature Cône glacé vanille			
<b>MERCREDI</b>  <b>22/04/2026</b>		Haricots verts vinaigrette Filet de merlu huile d'olive et citron Riz pilaf Yaourt nature Fruits			
<b>JEUDI</b>  <b>23/04/2026</b>	Ou	Salade verte vinaigrette Courgettes rapées Escalope de dinde à l'italienne Blettes en persillade Vache qui rit Fromage blanc confiture de fraise			
<b>VENDREDI</b>  <b>24/04/2026</b>	Ou	Salade de blé à l'espagnole Pois chiche façon houmous Nuggets de volaille Brocolis Cantal/ Yaourt nature Fruits			


Allergènes




			
<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>PRODUIT LOCAL</b>	<b>PRODUIT DE SAISON</b>	<b>AGRICULTURE BIO</b>


Inversion plan alimentaire : aucune

**Le Cuisinier : Philippe MAGNE  
Le Principal : Gilles MARRET**

 Arachide

 Céleri

 Crustacé

 Fruits a coques

 Lait


 Lupins

 Mollusque


 Moutarde

 Œufs

 Poissons

 Sésame

 Soja

 Sufites

 Gluten