



# MENUS Semaine 18

## LUNDI 27 AVRIL 2026

Rillettes de poulet et cornichons  
Sauté de volaille à la coriandre (1)

Haricots verts *BIO* (7)

Fromage (7)

\*Fruit *BIO* / [Goûter](#) : lait et choco (1-7-8)

## MARDI 28 AVRIL 2026

Salade iceberg (mimolette, pomme granny, vinaigrette *BIO*) (10-7)

Pâte *BIO* à la carbonara (1-7)

\*Fromage blanc *BIO* nature (7) / [Goûter](#) : cake (1-3-7)

## MERCREDI 29 AVRIL 2026

Quiche chèvre et légumes (1-3-7)

Galopin de veau sauce béarnaise (1-3-7)

Gratin de carottes *BIO* (1-7)

Crumble aux pommes (1-7) / [Goûter](#) : crème dessert *BIO* chocolat (1-7)

## JEUDI 30 AVRIL 2026

**(Menu élaboré par la classe de CE2 à la Forairie)**

Carottes *BIO* râpées vinaigrette *BIO* (10)

Burger au bœuf (1-6-7-8-11)

Potatoes

Kiwi *BIO* / [Goûter](#) : brioche chocolat et jus de fruits (1-3-7)



## VENDREDI 1ER MAI 2026

# FÉRIÉ

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques  
9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques