


LUNDI 30/03

**Cuisines  
traditionnelles**

Emincé de dinde au jus 

Chou fleur et pommes de  
terre au boursin 

Bûche de chèvre  


Kiwi  


Pain 



MARDI 31/03

**Cuisines  
traditionnelles**

Radis et beurre 

Croustillant fromager 

Carottes et blé à la crème 

Fromage blanc  

Pain 

MERCREDI 01/04

**Cuisines  
traditionnelles**

Riz paëlla

Cubes de poisson MSC


Edam  

Banane  

Pain 

JEUDI 02/04

**Cuisines  
traditionnelles**

Sauté de boeuf sauce  
bourguignon 

Petits pois et carottes 

Saint Nectaire  

Orange  



Pain 

VENDREDI 03/04

**Cuisines  
traditionnelles**

Tartiflette végétarienne  

Batavia vinaigrette

Petit suisse nature  

Salade de fruits 

Pain 

 Menu conseillé  Végétarien  Fait Maison

 Local  Bio

  Aide UE à destination des écoles \*Assaisonnement à part



## Sem 14 - ELEMENTAIRE TRADITIONNELLES - Déjeuner

Semaine 14

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

30/03/2026

Emincé de dinde au jus  
Chou fleur et pommes de terre au boursin  
Bûche de chèvre  
Pain

X													
					X								
					X								
X													

31/03/2026

Radis et beurre  
Croustillant fromager  
Carottes et blé à la crème  
Fromage blanc  
Pain

					X								
X		X			X								
X					X								
					X								
X													

01/04/2026

Riz paëlla  
Cubes de poisson MSC  
Edam  
Pain

X	X		X									X	
			X										
					X								
X													

02/04/2026

Sauté de boeuf sauce bourguignon  
Saint Nectaire  
Pain

X													
					X								
X													

03/04/2026

Tartiflette végétarienne  
Batavia vinaigrette  
Petit suisse nature  
Pain

					X								
							X		X				
					X								
X													