
















## Menus du 06 au 12 avril 2026

	Lundi 06 avr.	Mardi 07 avr.	Jeudi 09 avr.	Vendredi 10 avr.
Midi		friand fromage pamplemousse ~.~ cervelas Obernois Poisson au cheddar ~.~ blé ratatouille ~.~ Saint Paulin Yaourt nature ~.~ Kiwi Salade de fruits Yaourt aromatisé	endives aux noix pâté de campagne ~.~ Pizza jambon 🏠 Pizza mozza 🏠 ~.~ poêlée des indes Salade verte ~.~ Neufchatel AOP Yaourt nature ~.~ banane crêpes au sucre fromage blanc	betteraves rouges Toast de chèvre ~.~ Chipolatas de la Trappe Haut de cuisse de poulet rôti Sauce chasseur ~.~ carottes vichy Coquillettes ~.~ Neufchatel AOP Yaourt nature ~.~ glace pêche au sirop Pommes

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux  
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde  
 Oeufs
  Poissons
  Soja