










	Lundi 06/04	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04
Déjeuner	<p>FÉRIÉ</p>  <p>JOYEUSE Pâques</p>	Betteraves vinaigrette BIO 		Concombre au maïs vinaigrette	
		Filet de poisson sauce Beurre citron 	Paupiette de volaille jus de volaille	 Blanquette de veau	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate 
		Penne + fromage râpé	 Haricots verts BIO persillés	Carottes ail et persil BIO 	Semoule et son bouillon
			Emmental	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé
		Mousse au chocolat lait	Doonut's chocolat		Fruits de saison
		Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter		Fruits de saison	Verre de lait	Mimolette + Pain	Brique de lait chocolaté
		Miel collectif + Pain	P'ti moelleux marbré	Fruits de saison	Barre Bretonne
Pique nique				Tomates cerise Croc'Sel 	
				Sandwich pain de mie, blanc de poulet et beurre 	
				Yaourt à boire	
				Fruit	
				Chips	



MENUS MIOS
Du lundi 13 avril 2026 au vendredi 17 avril 2026



	Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04
Déjeuner		Carottes râpées vinaigrette		Radis beurre	Rosette + cornichon
	Rôti de porc au jus	Escalope de dinde Egalim sauce curry	Curry de pois chiches au lait de Coco	Boue de boeuf sauce tomate	Filet de poisson en marinade
	Gratin de blettes	Frites	Riz blanc	Courgettes persillée BIO	Quinoa
	Saint-môret BIO	Yaourt nature sucré BIO	Cantal jeune AOP à la coupe		Fromage blanc sucré
	Fruits de saison		Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûter	Fromage blanc sucré	Fruit de saison BIO	Petits suisses nature sucré	Verre de lait	Edam + Pain
	Confiture de fraise + Pain	Petit ecolier	Muffin	Pâte à tartiner + Pain	Purée pomme-ananas
Pique nique		Carottes bâtonnets entrée		Radis à la croq'au sel	
		Sandwich pain de mie rilette de poulet		Sandwich viennois jambon beurre crudités	
		Emmental		Camembert	
		Compote à boire		Compote à boire	
		Chips		Chips	



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Végétarien



Produit local



Marine Stewardship Council



Agriculture Biologique européenne

Viande de Veau Française



100% légumes frais

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Label Rouge

Viande Bovine Française



Certification Environnementale niv. 2



Contient des légumes frais



Volaille Française



plat complet



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)