























Menu du 20 avril au 24 avril 2026

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril 	Vendredi 24 avril
<p>Rillettes de porc </p> <p>Coupelle pâté de volaille </p> <p>Cassolette de la mer</p> <p>Riz  brocolis </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Pomme de terre  </p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Duo de chou blanc et rouge  </p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade verte  </p> <p>Glace</p>	<p>Taboulé de chou-fleur</p> <p>Œufs pochés</p> <p>Pâtes  </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit au sirop</p>
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Gouter
Chausson aux pommes	Madeleines lait	Gouter prince lait	Belnet chocolat	Barre kinder lait



Bonjour !  Le Label rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire ». Il est décerné par l'État qui l'attribue sur avis de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay