









Menus Ecole A.THEVENET  
Du 30 Mars au 2 Avril 2026








⚠ Liste exhaustive des allergènes

🌾 Céréales contenant du gluten | 🥛 Lait et produits à base de lait | 🥚 Œufs | 🐟 Poissons | 🦀 Crustacés | 🐌 Mollusques | 🥜 Arachides | 🥥 Fruits à coque | 🥛 Soja | 🥬 Céleri | 🥫 Moutarde | 🌰 Graines de sésame | 🍇 Sulfites | 🌱 Lupin






🍴 **Lundi 30 Mars 2026**

- **Entrée** : Salade de pâtes torti aux légumes ( 🌱 , 🥬 , 🥫 , 🍇 )
- **Plat Principal** : Curry vegan
- **Accompagnement** : Beignets de salsifis, farine bio ( 🌱 )   
- **Dessert** : Yaourt fermier bio à la vanille "March'Equitable" ( 🥛 )   

🍴 **Mardi 31 Mars 2026**

- **Entrée** : Concombre à la vinaigrette ( 🥫 , 🍇 )
- **Plat Principal** : Poulet bio basquaise au chorizo  
- **Accompagnement** : Semoule bio ( 🌱 ) 
- **Fromage** : St Nectaire AOP ( 🥛 )  
- **Dessert** : Salade de fruits frais & sauce chocolat ( 🥛 )

🍴 **Jeudi 2 Avril 2026**

- **Entrée** : Œufs durs & thon vinaigrette ( 🥚 , 🐟 , 🥫 , 🍇 ) 
- **Plat Principal** : Hachis Parmentier "pdt Mr Ratier" & bœuf "Mr Baudouin"  ( 🥛 ) 
- **Accompagnement** : Salade bio "Yakaplanter" ( 🥫 , 🍇 )   
- **Dessert** : Tiramisu aux fraises ( 🌱 , 🥛 , 🥚 )

🍴 **Vendredi 3 Avril 2026 : 🎭 PIQUE-NIQUE AU CARNAVAL 🎭**

