



Menus Ecole A.THEVENET




Du 20 au 24 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 20 Avril 2026

- **Entrée** : Betteraves bio vinaigrette (🍷 , 🍇) 
- **Plat Principal** : Croissant au fromage (🌾 , 🥛 , 🥚) 
- **Accompagnement** : Salade verte (🍷 , 🍇) 
- **Dessert** : Bananes






🍴 Mardi 21 Avril 2026

- **Entrée** : Salade de pommes de terre "Mr Ratier" et thon (🐟 , 🍷 , 🍇)  
- **Plat Principal** : Aiguillettes de poulet au thym & citron
- **Accompagnement** : Haricots verts bio  
- **Dessert** : Pot de crème au chocolat bio (🥛) 

🍴 Jeudi 23 Avril 2026

- **Entrée** : Carottes râpées "Mr Ratier" (🍷 , 🍇)  
- **Plat Principal** : Spaghettis bio bolognaise (🌾 , 🍷) 
- **Viande** : Bœuf "Mr Baudoin"   
- **Fromage** : Tomme Catalane AOP (🥛)  
- **Dessert** : Compote multifruits

🍴 Vendredi 24 Avril 2026

- **Entrée** : Toasts de rillettes de thon (🌾 , 🐟 , 🥛)
- **Plat Principal** : Ragoût de porc  
- **Accompagnement** : Pommes de terre & Carottes "Mr Ratier"  
- **Fromage** : Fromage de chèvre (🥛) 
- **Dessert** : Pommes bio "March'Equitable" 