# ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - AVRIL 2026

| 30 mars au 3 avril | | Gluten | Œuf | Sésame | Lactose | Poissons | Céleri | Fruits à coque | Lupin | Moutarde | Soja | Arachide | Crustacés | Sulfites | Mollusques |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lundi** | Entrée : Salade verte* et noix | | | | | | | x | | | | | | | |
| | Plat : Gyros de dinde (France) sauce fromage blanc cumin | | | | x | | | | | | | | | | |
| | Pommes de terre country | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots verts | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dessert : Poire au sirop | | | | | | | | | | | | | | |
| **Mardi** | Entrée : Velouté de choux et carottes* | | | | | | | | | | | | | | |
| | Plat : Penne au thon (Océan Pacifique Centre-Est) et oignons confits | x | x | | | x | | | | | | | | | |
| | Fromage râpé | | | | x | | | | | | | | | | |
| | Mirepoix de légumes (carottes, céleris et courgettes) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dessert : Crème vanille | | x | | x | | | | | | | | | | |
| **Jeudi** | Entrée : Salade de carottes* | | | | | | | | | | | | | | |
| | Plat : Boulettes végétales# jus reduit tomaté | x | | | | | | | | | | | | | |
| | Semoule fine | x | | | | | | | | | | | | | |
| | Duo de chou (brocolis et choux-fleur) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dessert : Lapin de Pâques | | | | x | | | | | | | | | | |
| **Vendredi** | **VACANCES** | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |