

-  Produits Bio
-  Pêche durable
-  Label Rouge
-  Fait maison
-  Repas Végétarien
-  Porc

# Menu Avril

WISSOUS

Les vacances!  
Sous réserves de modification selon le planning d'animation

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
 Merlu sauce crème  Semoule  aux petits légumes  Comté AOP  Fruit de saison	 <b>VÉGÉ !</b>  Coleslaw  Egg burger  Frites  Fromage blanc nature et sucre	 Salade de pâtes au pesto et dés de mimolette  Emincé de poulet LR sauce BBQ  Gratin de choux fleur  Salade de fruit	 Calamar à la romaine  Pomme de terre ail et persil  Camembert  Fruit de saison	 Tomates mozzarella  Rôti de veau  mayonnaise  Petits pois  Moelleux à la pomme
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1E MAI
 Hachis parmentier végétarien  Salade verte vinaigrette  Yaourt vanille  Fruit de saison	 Concombre et féta  Ragoût de bœuf à la bolognese  Spaghetti  Ile flottante	 <b>VÉGÉ !</b>  Rougail saucisse  Riz  Petit suisse aromatisé  Fruit de saison	 Carottes râpées  vinaigrette au miel et dés de mozzarella  Colin sauce citron  Haricots beurre  Tarte au fruits	<p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>Férialé</b></p>

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques





# Menu Vacances du 20 au 24 avril 2026

WISSOUS

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien

Porc

LUNDI 20 AVRIL



MARDI 21 AVRIL

MERCREDI 22 AVRIL



JEUDI 23 AVRIL

VENDREDI 24 AVRIL

BASE DE MENU

Merlu sauce crème  
Semoule  
aux petits légumes  
Comté AOP  
Fruit de saison



VÉGÉ !

Coleslaw  
Egg burger  
Frites  
Fromage blanc nature et sucre

Salade de pâtes au pesto et dés  
de mimolette  
Emincé de poulet LR sauce BBQ  
Gratin de choux fleur  
Salade de fruit

Calamar à la romaine  
Pomme de terre ail et persil  
Camembert  
Fruit de saison

Tomates mozzarella  
Rôti de veau  
mayonnaise  
Petits pois  
Moelleux à la pomme

## Les maternels

ANIMATIONS

TOUS

Surimi et mayonnaise  
Brochette de poulet mariné  
Frites  
Ananas  
Mister freeze  
Ice tea / Tropical / Coca

TOUS

Pique Nique :

Melon  
Sandwich viennois poulet mariné  
sauce barbecue  
Chips Yaourt à boire  
Prince

VEILLÉE

Apéritif : chips, crackers et tomates cerises

Pizza jambon fromage / pizza  
tomate fromage  
Twix glacé  
Ice tea / Tropical / Coca

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques



# Menu Vacances du 27 au 1er mai 2026

WISSOUS

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien

Porc

LUNDI 27 AVRIL

MARDI 28 AVRIL

MERCREDI 29 AVRIL



JEUDI 30 AVRIL

VENDREDI 1ER MAI

BASE DE MENU



**VÉGÉ !**

- Hachis parmentier végétarien
- Salade verte vinaigrette
- Yaourt vanille
- Fruit de saison

- Concombre et féta
- Ragoût de bœuf à la bolognese
- Spaghetti
- Ile flottante

- Rougail saucisse
- Riz
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

- Carottes râpées vinaigrette au miel et dés de mozzarella
- Colin sauce citron
- Haricots beurre
- Tarte au fruits

**Férialé**

**Férialé**

**Férialé**

**Les maternels**

**Les élémentaires**

**TOUS**

- Accras de morue et salade verte
- Rougail saucisse et riz bio
- Beignet au chocolat

ANIMATIONS

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques