






PRALONG - PRIMAIRES
Du 20/04/2026 au 24/04/2026



Menus

api

Lundi




Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale
 /Filet de lieu noir MSC  - Sauce provençale
 Brocolis persillés
Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (**régional**)  
Kiwi Bio 

Mardi



Radis - , beurre
 Légumes couscous
Semoule Bio 
 Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes
Orange Bio 

Mercredi

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde
 /Filet de limande MSC - Sauce moutarde
 Écrasé de pommes de terre
 Verre de **lait Bio** 
 Gâteau du chef aux pralines roses 

Vendredi

Salade de **pommes de terre Bio**, maïs et olives  - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Épinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP 
 Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon** 