

**COMMUNE DE TOUSSIEU - MATERNELLES**  
**Du 20/04/2026 au 24/04/2026**

|   |          | Menus   | Goûter   |
|---|----------|---|--|
|  | Lundi    | Taboulé ( <b>semoule Bio</b> )<br>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon yassa<br><b>Haricots verts Bio</b> aux oignons<br>Le rond HVE de la ferme des Ayguées ( <b>régional</b> )<br><b>Pomme Bio (régional)</b>                                   |  |
|   | Mardi    | Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique<br>Rôti de dinde FR  - Sauce barbecue<br>/Pavé de merlu MSC  - Sauce Niçoise<br>Pommes de terre noisette<br>Yaourt arôme abricot <b>au lait de la ferme des Ayguées</b><br>Poire au sirop - , sauce chocolat |  |
|   | Mercredi | Friand au fromage<br>Saucisse fumée - Sauce au jus<br>/Filet de lieu noir MSC  - Façon tajine<br>Gratin de <b>brocolis Bio</b><br><b>Yaourt nature Bio</b> de la Laiterie de la Roche - ( <b>régional</b> )   - et sucre<br><b>Kiwi Bio</b>             | Berlingo's pomme<br><b>Vache qui rit Bio</b><br>Pain |
|   | Jeudi    | <b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette au fromage blanc<br>Dahl de <b>lentilles corail Bio</b><br><b>Riz Bio</b> Pilaf<br>Brique de vache HVE les 4 fermes ( <b>régionale</b> )<br><b>Banane Bio</b>   |  |
|   | Vendredi | Carottes râpées ( <b>régionales</b> )  - Vinaigrette au citron<br>Omelette (MEA) au fromage façon cake<br>Courgettes à l'ail<br><b>Emmental Bio</b><br>Gâteau Basque  |  |

