
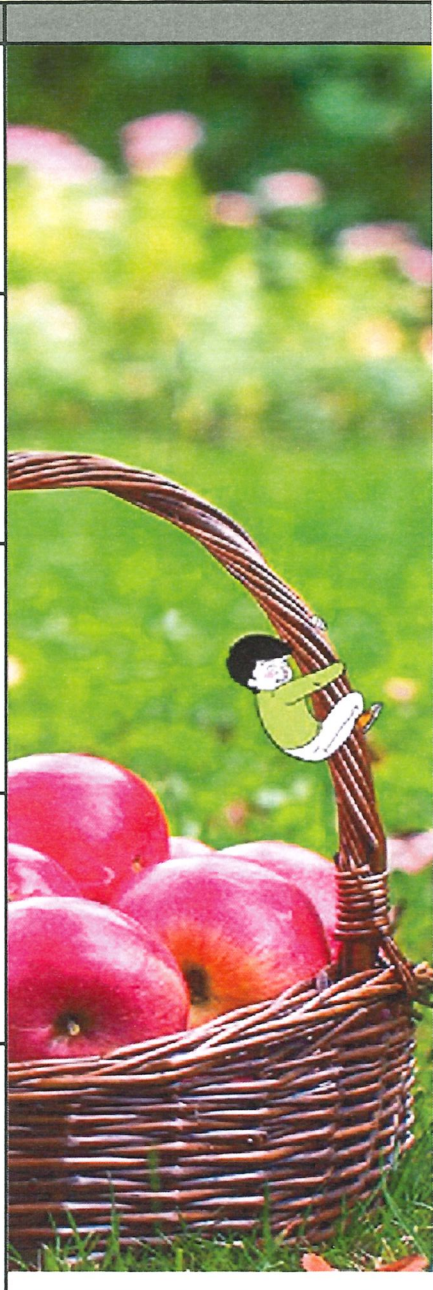










ETAINHUS
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

/menu midi 5 composants

	<p>Lundi</p>		
<p>Mardi</p>	<p>Radis rose - , beurre Saucisse de porc CE2  - Sauce barbecue /Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce barbecue  Purée de pommes de terre Vache qui rit Bio  Fruit de saison Bio </p>		
<p>Mercredi</p>			
<p>Jeudi</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Pastachiches hve sauce tomate et basilic Tomme noire IGP  Fruit de saison Bio </p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de saumon MSC  - Sauce Bercy Riz Bio créole  Crème anglaise Fondant de paques</p>		