

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 3 AVRIL 2026

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
	BETTERAVES 	SALADE DE RIZ NICOIS (riz, tomate, maïs, olives) 	CONCOMBRE EN SALADE DÉS DE MIMOLETTE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
COLOMBO DE POULET 	SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX 	PIZZA 3 FROMAGES 	FILET DE LIEU NOIR SAUCE ANETH 	TOMATES FARCIES VÉGÉTALES
GNOCCHI À LA CREME 	BOULETTES HARICOTS ROUGE 			
PENNE RIGATE BIO 	PURÉE DE LÉGUMES (courgette, carotte, chou, p. de terre) 	SALADE BATAVIA 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	SEMOULE
FROMAGE BLANC À LA PULPE DE FRAISE 			KIWI 	
BANANE 	YAOURT À LA VANILLE 	LIÉGEOIS CHOCOLAT 		ORANGE
		PAIN 		
JUS DE POMME 	PAIN BIO 	COMPOTE DE POMME 	YAOURT À BOIRE À LA VANILLE 	PAIN COMPLET TRANCÉ
BROWNIE 	BÂTON CHOCOLAT 	PAIN AU LAIT 	MADELEINE 	BABYBEL
Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Graines de sésame	Oeufs
Céleri	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Soja	Poissons
Arachides	Mollusques	Crustacés		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 AVRIL 2026

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
FÉRIÉ	MAQUEREAUX À LA TOMATE 		RADIS ROSE ET BEURRE 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE     
	NUGGETS DE PLEIN FILET DE POULET       	CHIPOLATAS  	OMELETTE-PDT-FROMAGE MAISON    VGT Complet 	CHILI CON CARNE   VGT 
	NUGGETS DE BLÉ      	SAUCISSE VG   		CHILI VEGETARIEN    VGT 
	COQUILLETES    	GRATIN DE COURGETTES   	RATATOUILLE        	RIZ  
		EDAM  		
	YAOURT AROMATISÉ ABRICOT  	CRÈME DESSERT À LA VANILLE  	KIWI  	TARTE AUX POMMES     
	PAIN     			
	BRIOCHE    	BANANE 	COMPOTE DE POMME  	PAIN COMPLET TRANCHÉ     
	BÂTON CHOCOLAT    	MOELLEUX CITRON    	CHOCOLATINE     	CANTAL  
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Fruits à coque
 Graines de sésame	 Oeufs	 Poissons	 Lupin	 Soja
 Arachides	 Mollusques	 Crustacés		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 AVRIL 2026

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
	BETTERAVES EN SALADE 	CÉLERI RÉMOULADE 	SALADE DE TOMATES FETA	JAMBON DE BAYONNE
				TERRINE DE POISSON
BOULE BOEUF SAUCE TOMATE	POULET ROTI 	CROQUE MR VÉGÉTAL FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU 	FILET DE LIEU NOIR SAUCE ANETH
BOULETTES POIS CHICHE À LA SAUCE TOMATE	CORDON BLEU VG		AXOA DE POIS, BLE, POIVRON	
SEMOULE 	CAROTTES VICHY BIO 	SALADE ICEBERG	DUO DE HARICOTS VERTS ET JAUNES 	POMMES DE TERRE VAPEUR
BABYBEL 	YAOURT À LA VANILLE 	ANANAS	GATEAU BASQUE	LEERDAMMER 
BANANE 				POMME 
PAIN 				
YAOURT NATURE SUCRÉ 	COMPOTE DE POMME 	YAOURT À LA PÊCHE 	MADELEINE 	CROISSANT
PAIN VIENNOIS	QUATRE-QUART	PALET BRETON BIO 	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	JUS DE POMME DE BRETAGNE 
 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Oeufs
 Céleri	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Soja	 Poissons
 Arachides	 Mollusques	Substitution		Collation accueil soir
		Menu VEGE		

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	CONCOMBRE EN SALADE DÉS DE MIMOLETTE	COLESLAW	RADIS BEURRE	BETTERAVES
GRIGNOTTE DE POULET	FARFALLE AU FROMAGE RÂPÉ	POISSON PANÉ AU CITRON	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL
TORTILLA			TOMATES FARCIES VG	SAUTÉ DE POIS CHICHES SAUCE AUX OIGNONS
GRATIN DE COURGETTES	SAUCE AUX LÉGUMES	RIZ	BROCOLIS ET CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE VAPEUR
PETITS SUISSE AUX FRUITS	BABYBEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	
ORANGE SANGUINE	POMME			YAOURT FRAMBOISE
PAIN				
KIRI	PAIN BIO	GOUDA P	YAOURT À BOIRE À LA VANILLE	LAIT
PAIN AU LAIT	BÂTON CHOCOLAT	PAIN VIENNOIS	BRIOCHE	CHOCOLATINE
Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Céréales contenant du gluten	Lait	Fruits à coque
Graines de sésame	Oeufs	Poissons	Lupin	Soja
Céleri		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU LUNDI 27 AVRIL AU VENDREDI 1ER MAI 2026

NOM & PRÉNOM DE L'ÉLÈVE :

ÉCOLE :

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1ER	
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE     	PÂTÉ-CORNICHON     	SALADE DE TOMATES AUX DES D'EMMENTAL   	FÉRIÉ 	
		OEUF DUR MAYO  			
POULET RÔTI  	BOULE BOEUF SAUCE TOMATE     	POISSON MEUNIÈRE        	LEGUMES COUSCOUS VEGETAL      		
CRISPID FROMAGE          	BOULETTES POIS CHICHE À LA SAUCE TOMATE     				
PETITS POIS   	PURÉE DE POMMES DE TERRE   	HARICOTS VERTS PERSILLES  	SEMOULE  		
CREME DESSERT A LA VANILLE  	BANANE 	FROMAGE BLANC SUCRE 	ÉCLAIR CHOCOLAT      		
KIWI 					
PAIN     					
BÂTON CHOCOLAT   	LAIT  	EMMENTAL  	YAOURT À BOIRE À LA VANILLE  		
PAIN VIENNOIS     	MADELEINE      	PAIN BIO      	PAIN AUX CÉRÉALES      		
 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Oeufs	
 Céleri	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Soja	 Poissons	
 Arachides	 Mollusques	 Crustacés			
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir	