



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 30 Mars au 24 Avril 2026

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Carottes bio râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Accras de morue	Batavia et vinaigrette au vinaigre balsamique	Radis longs HVE au beurre demi-sel
Gratin de poisson MSC	Nuggets de poulet	Poêlée de tortis bio	Lasagnes	Dahl de lentilles bio
et pommes de terre à la mozzarella	Chou fleur CE2 persillé	à la strasbourgeoise	à la bolognaise de boeuf bio	Riz bio
Carré de Liguail	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Gouda bio	Vache qui rit
Pomme bio	Poire HVE	Compote de Chou de Bruxelles	Purée de pommes HVE et brisures de spéculoos	Liégeois vanille

Menu Chasse aux oeufs

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FERIE	Oeuf MEA mélangé à l'ail fin	Segments de pomelos	Salade coleslaw (carotte bio)	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
	Paupiette à la dinde sauce au thym	Boulettes au veau sauce tomate	Sauté de dinde BBC au paprika	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
	Pommes duchesse	Purée de carottes	Petits pois CE2	Batavia et vinaigrette
	Crème anglaise	Brie	Tomme noire IGP	Yaourt aromatisé bio
	Brownie cuisiné par nos chefs	Flan vanille	Banane bio	Orange

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Salade de lentilles bio aux lardons	Céleri bio rémoulade	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette	Chou fleur CE2 crème ciboulette
Rôti de boeuf sauce tomate	Haut de cuisse de poulet rôti	Flan au fromage (oeufs MEA)	Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané MSC et citron
Carottes CE2 persillées	Frites au four et ketchup	Coquillettes bio au beurre	Haricots verts CE2 persillés	Riz bio créole sauce tomate
Yaourt nature sucré bio	Camembert	Sablé de Retz	Verre de lait bio	Emmental bio
Orange	Purée de pommes bio	Milkshake au chocolat	Gâteau au chocolat cuisiné par nos chefs	Banane bio

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Pâté de foie et cornichon	Salade de blé bio à l'emmental	Concombre HVE à la crème
Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives	Chili sin carne	Colin MSC à l'armoricaine	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de poulet sauce curcuma
Purée de légumes	Riz bio	Poêlée de légumes	Brocolis bio persillés	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit bio	Chanteneige	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs	Purée pomme cassis	Semoule au lait préparée par nos chefs	Pomme bio	Fromage blanc sucré local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable