



MENUS SCOLAIRES

lundi 6 au vendredi 17 avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 6 au 10 avril		Radis rose et beurre	Brocolis Bio vinaigrette	Oeuf mimosa	Rosette(issu de porc LR) et cornichons
		Saucisse de porc CE2 et ketchup du Chef	Galette au fromage	Sauté de porc FR sauce Bercy	Poisson pané 100% MSC et citron
		Coquillettes Bio	Lentilles Bio	Riz Bio créole	Epinards à la béchamel
		Vache qui rit Bio	Yaourt nature régional	Edam Bio	Tomme noire IGP
		Orange Bio	Flan napé caramel Bio	Fondant du Chef au chocolat (farine Bio), Chantilly	Banane Bio
du 13 au 17 avril	Salade de coquillettes Bio arlequin vinaigrette	Mélange de carottes et chou râpés sauce mayonnaise	Bettteraves Bio vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette au pesto	Salade iceberg vinaigrette à l'échalote
	Cordon bleu de dinde FR	Dos de colin d'Alaska MSC sauce paprika	Sauté de dinde FR sauce indienne	Sauté de porc FR sauce aux champignons	Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes
	Petits pois CE2	Riz Bio créole	Semoule Bio	Gratin de chou fleur CE2	
	Cantal AOP	Saint Moret Bio	Pont l'évêque AOP	Saint Paulin	Yaourt sucré (régional)
	Crème dessert vanille	Pomme Bio	Eclair au chocolat	Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio vanille
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable