



MENUS SCOLAIRES

lundi 20 avril au vendredi 1 mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20 au 24 avril	Taboulé (semoule Bio)	Salade verte sauce vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette	Chou fleur Bio sace rémoulade	Radis roses et beurre
	Emoncé de cuisson de poulet FR sauce façon provençale	Hot Dog (saucisse de Strasbourg)	Beignets de calamar à la romaine	Paupiette au veau FR sauce moutarde	Curry de carottes et pois chiche
	Brocolis Bio persillés	Pommes de terre rissolées	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre fraîche (Régional)	Semoule Bio
	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Camembert Bio	Verre de lait Bio	Susse sucré
	Kiwi Bio	Crème dessert vanille	Compote fraîche pomme Bio framboise	Gâteau aux pralines roses (farine Bio)	Orange Bio
du 27 avril au 1 mai	Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Carottes Bio râpées vinaigrette aux agrumes	Concombre vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	
	Rôti de dinde FR au jus	Saucisse végétale	Filet de colin d'Alaska MSC sauce estragon	Sauté de boeuf VBF (régional) sauce provençale	
	Petits pois et carottes Bio	Lentilles Bio à la tomate	Haricots verts Bio persillés	Purée de pommes de terre fraîche (régional)	
	Yaourt arôme (régional)	Coulommiers (régional)	Bûchette de lait mélangé	Edam Bio	
	Pomme Bio	Liégeois chocolat	Banane Bio	Gâteau noix de coco (farine Bio)	
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable	