

# Menus du Restaurant Scolaire

AVRIL 2026

## Semaine du 30 au 03

L U N	<p>*Perles de pâtes, tomate et concombre local (HVE) * Jambon Braisé au four (VPF) * Céréales gourmandes Bio Fromage Blanc nature Bio *Assiette de fruits de saison</p>
M A R	<p>*Betterave Bio local), échalote, vinaigrette * Dos de Merlu (MSC)* Sauce Echalote * Riz de Camargue (IGP Bio) pilaf Emmental Bio Crêpes Chocolat noisette</p>
M E R	<p>*Concombre local (HVE) à la crème, ciboulette *Steak Haché de Bœuf (VBF) Ketchup Pomme de terre sautées Bio Kirî Compote pomme vanille (HVE)</p>
J E U	<p>*Taboulé (Concombre, Tomate Local HVE) menthe Omelette nature Bio (FR Salade verte local (HVE) Yaourt nature Bio * Assiette de fruits de saison</p>
V E N	<p>*Œuf mimosa, salade verte local (HVE) *Mitonné de Volaille VVF IGP Label Rouge Purée de Patate douce Conté (AOP) Surprise de Pâques</p>

## Semaine du 06 au 10

L U N	Férié	
M A R	<p>* Carottes Bio vinaigrette, échalote, ciboulette Boulette de Bœuf Bio (VBF) Sauce tomate * Semoule Bio Cantal AOP * Assiette de Fruits de Saison</p>	
M E R	<p>*Salade verte local (HVE), croutons, fromage *Mijoté de Volaille VVF Label R- IGP *Sauce Aurore *Coudes rayés Fromage blanc nature Bio Compote pomme-banane Bio</p>	
J E U	<p>*Tomate local HVE, vinaigrette basilic, féta *Colin (MSC) *Sauce Oseille * Purée de Carottes Bio Yaourt nature Bio * Assiette de Fruits de Saison</p>	
V E N	<p>Pâté de campagne Supérieur (Ce2 VPF) et son cornichon *Epaule de Porc (VPF)Label Rouge fermier Local * Lentilles Bio Samos Mousse au chocolat</p>	

## Semaine du 13 au 17 VAC

L U N	<p>* Riz, Haricot vert (Fr) Bio, tomate (HVE) Local Pilons de poulet (VVF) au four Ratatouille Bio Yaourt aromatisés Bio * Assiette de fruits de saison</p>
M A R	<p>*Avocat, macédoine, vinaigrette, ciboulette *Saucisses de Montlouis (local) * Coquillettes Bio Philadelphia nature * Assiette de fruits de saison</p>
M E R	<p>*Salade de pomme de terre (FR) Bio, oignons, cornichons *Poisson meunière ( MSC) et son citron *Brocolis Bio vapeur persillés (FR) Petit suisse nature Bio Eclair au choix</p>
J E U	<p>*Mâche (FR), Betterave Bio local, échalote *Steak haché de Bœuf Ketchup, Frites (Ce2) Conté AOP Crème dessert Vanille Bio</p>
V E N	<p>*Tomate Bio (FR), concombre (HVE)local, œuf dur Ravioles au fromage Salade verte local (HVE) Fromage blanc nature Bio Compote pommes Bio</p>

## Semaine du 20 au 24 VAC

L U N	<p>*Salade de Pâtes, Tomates (HVE)(Fr), basilic * Dos de Lieu (MSC)*Sauce Curry*Épinard (Ce2) *Béchamel Yaourt nature Bio *Salade de fruits</p>
M A R	<p>* Raïta de Concombre (HVE)Local *Emcncé de Dinde (VVF)Label Rouge à l'estragon, * Pennes Bio Plateau de fromage Tartes aux pommes Bio Crêpes emmental</p>
M E R	<p>*Epaule de Porc Fermier Label Rouge Local Curry et lait de coco *Petits pois Bio Petit suisse nature *Entremet vanille</p>
J E U	<p>*Lentilles vertes (Fr) Bio, oignons rouges, vinaigrette Nuggets de Blé *Poêlée de légumes Fromage Blanc nature Bio * Assiette de fruits de saison</p>
V E N	<p>Rillettes de Poulet (UE) et son cornichon * Spaghetti Bio bolognaise (VBF, Bio) Yaourt aromatisé Bio * Assiette de fruits de saison</p>

## Semaine du 27 au 01 mai

L U N	<p>*Grain de Blé, volaille (VVF), Tomate (HVE)(FR) Cordon Bleu de volaille (VVF) Bio * Haricot vert Bio Yaourt nature Bio Iles flottantes</p>
M A R	<p>*Radis roses local et son beurre *Sauté de Porc (VPF)Label Rouge Local et son jus, * Flageolets (FR) Fromage blanc nature Bio * Assiette de Fruits de saison</p>
M E R	<p>*Avocat, Boulgour Bio, Carotte Bio Local Croq fromage Salade verte (HVE) local Cantal AOP * Assiette de Fruits de saison</p>

J E U	<p>*Concombre (HVE) local, crème, ciboulette * Colin façon Fish and chips (MSC) *Purée de légumes Bio (Fr) Plateau de Fromage Paris Brest</p>
V E N	Férié