

MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026

du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026



du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026

Dessert cuisiné par nos chefs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU BIO BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE FRAMBOISE LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT BIO	SALADE MEXICAINE PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ CANTAL AOP FRUIT BIO	CÉLERI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET FR SAUCE LAIT DE COCO & CURRY Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO FAÇON COUSCOUS RIZ BIO PILAF COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	MENU 100 % FRANC-COMTOIS CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CANCOUILLOTE A L'AIL IGP Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CANCOUILLOTE A L'AIL IGP PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO RÉGIONALES YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL CAKE DU CHEF AU MIEL RÉGIONAL (FARINE BIO)	REPAS DE PÂQUES SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE AU THYM Alter : BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE AU THYM FLAGEOLETS COMTÉ AOP PARIS BREST AU CHOCOLAT
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026				
SALADE DE BLÉ ARLEQUIN & VINAIGRETTE HAUT DE CUISSÉ DE POULET FR SAUCE PROVENÇALE <i>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE PROVENÇALE</i> HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CANCOUILLOTTE IGP FRUIT BIO	CHOU FLEUR CE2 RÉMOULADE PENNE BIO FAÇON CARBONARA AUX ALLUMETTES DE PORC FR <i>Alter : PENNE BIO SAUCE FROMAGÈRE</i> RÉGAL DES MOINES CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE ÉPINARDS BÉCHAMEL CAMembert BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE MOUTARDE <i>Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE MOUTARDE</i> PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET PANAIS VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU DU CHEF AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)	RADIS ROSE & BEURRE SALÉ CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO SUISSE SUCRÉ FRUIT BIO
MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES DAHL DE LENTILLES BIO RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE RÉGIONAL FLAN CHOCOLAT	SALADE DE PENNE BIO & VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR AU JUS <i>Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF</i> PETITS POIS CE2 YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT BIO	SALADE DE CHOU ROUGE & POMMES - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COULOMMIERS RÉGIONAL FRUIT BIO	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE À L'AIL SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON CARBONADE FLAMANDE <i>Alter : CASSOLETTE DE POISSON FAÇON CARBONADE FLAMANDE</i> POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM BIO CAKE DU CHEF A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)	FÉRIÉ

Dessert cuisiné par nos chefs

Produit Labelisé

Produit BIO

Produit régional

Pêche durable