



MENUS • AVRIL 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 avril	FÉRIÉ	Salade au maïs Pâtes carbonara gruyère ♥ Compote de pommes ♥ Biscuit	Légumes croquants crème acidulée Paupiette ♥ Brocolis Flan	Carottes râpées au comté Joue de porc confite Pommes salardaises Gaufre	Rillettes Rôti de dinde ♥ Courgettes ♥ Fruit
Du 13 au 17 avril	Pique-nique	Repas autonome au centre	Piémontaise Paupiette de veau Purée de patates douces ♥ Compote ♥ Biscuit	Salade composée Poisson Riz Fromage blanc aux fraises	Mousse de betteraves au Saint-Môret Ravioles épinard ricotta ♥ Pomme cuite
Du 20 au 24 avril	Salade aux noix Boulettes de boeuf Pâtes ♥ Fromage ♥ Fruit	Œuf dur mayonnaise Sot-l'y-laisse de dinde au cumin ♥ Carottes Panna cotta	Taboulé Tartelette provençale Salade Salade de fruits rouges	Crudités Rôti de porc ♥ Haricots beurre Tarte fine aux pommes	Rosette Parmentier de poisson Ananas chantilly
Du 27 avril au 1er mai	Céleri remoulade Poisson pané ♥ Brocolis à la crème Éclair au chocolat	Rillettes de poisson Poulet au chorizo Riz ♥ Fromage ♥ Fruit	Betteraves mimosa Tartine printanière Crème vanille ♥ Biscuit	Menu Challenge	FÉRIÉ

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

♥ Produits issus de l'agriculture biologique

○ Repas végétarien

Vacances scolaires