








MENUS SCOLAIRES AVRIL 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 avril 2026	FÉRIÉ	BETTERAVES BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE FRUIT	CÈLERI RAVE BOUCHÉE CHILI FROMAGE HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC CLOCHE VANILLE CHOCO	 TOMATES COLIN BLÉ YAOURT ANANAS AU SIROP	SALADE COLESLAW SAUCISSE FUMÉE* BROCOLIS FROMAGE COMPOTE
Du 13 au 17 avril 2026	ROSETTE DE LYON* FILET DE HOKI DUO DE CAROTTES YAOURT FRUIT 	CONCOMBRE OMELETTE AU FROMAGE PDT ROTIES AUX ÉPICES DOUCES PETIT SUISSE BROWNIES	AVOCAT MAYONNAISE FILET MIGNON DE PORC* RISOTTO FROMAGE GLACE 	CHOU ROUGE SAUTÉ DE BŒUF PÂTES FROMAGE CRÈME VANILLE	TABOULÉ ORIENTAL ROTI DE VOLAILLE COURGETTES YAOURT FRUIT
Du 20 au 24 avril 2026	RADIS ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS PETIT SUISSE AU FRUIT PARIS BREST	QUICHE AU FROMAGE LONGE DE VEAU TRIO DE CÉRÉALES FROMAGE FRUIT 	PASTÈQUE HAUT DE CUISSE DE POULET PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE GLACE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* FILET DE LIEU DUO RIZ ET RATAOUILLE YAOURT FRUIT	CAROTTES RÂPÉES STEAK VÉGÉTAL PURÉE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
Du 27 avril au 1er mai 2026	MACÉDOINE AU THON GIGOT D'AGNEAU HARICOTS PANACHÉS FROMAGE FRUIT	PIÉMONTAISE SAUTÉ DE VOLAILLE PASTA YAOURT FRUIT	MELON JAUNE OU VERT PÉPITES DE POISSON ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC CHEESECAKE AU COULIS DE FRUITS ROUGES 	CONCOMBRES / MAÏS PAVÉ D'ÉPAUTRE AU PROVOLONE PDT FONDANTE FROMAGE COMPOTE	FÉRIÉ



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien