
























Menus à retourner avant le VENDREDI 16 JANVIER 2026

SEMAINE DU 13 AU 19 AVRIL 2026

	13-avr	MARDI	14-avr	MERCREDI	15-avr	JEUDI	16-avr	VENDREDI	17-avr
Beignets d'oignons		 Concombre et tomate vinaigrette		 Salade de pâtes au surimi		 Carottes râpées à l'orange		 Salade de betteraves maïs et œuf	
Saucisson à l'ail fumé*		Friand au fromage		Betteraves vinaigrette		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre)		 Lentilles vinaigrette	
Boulettes d'agneau aux légumes		 Pasta e lentichie (plat complet végétal)		Jambon*		 Rôti de porc à la diable*		 Cœur de colin crème de persil	
 Simbale de saumon à la crème		Nuggets de poulet		 Flan de légumes du chef		Accras de morue sauce curry		 Riz au chorizo* (plat complet)	
Flageolets		 Torti		Petits pois		 Côtes de blettes béchamel		Carottes	
Haricots beurre		Courgettes		 Pommes vapeur		 Semoule		Riz	
 Pont L'Evêque AOP		Crème de gruyère		Fromage bûchette		Petit suisse aromatisé		Edam à la coupe	
Camembert		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt sucré		Fromy		Petit moulé nature	
Eclair au chocolat		Fruit		 Entremets pistache du chef		Biscuit moelleux fourré abricot		Coupelle pomme abricot	
Fromage blanc sucré		Gélatifié caramel		Tranche de quatre-quarts		Flan nappé caramel		Yaourt aromatisé	

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux





















Les produits biologiques

* Plat contenant du porc








Cuisiné sur place

SEMAINE DU 20 AU 26 AVRIL 2026

LUNDI 20-avr		MARDI 21-avr		MERCREDI 22-avr		JEUDI 23-avr		VENDREDI 24-avr	
 Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)		 Mousse de petits pois à tartiner		 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)		 Salade de pâtes multicolores (tortis tricolores, maïs, tomate)		 Terrine de campagne basque* (à couper par vos soins)	
 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)		Betteraves vinaigrette		Salade verte		 Carottes râpées au citron		Beignets d'oignons	
 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Cœur de colin à la crème		 Sauté de porc à l'ancienne*		 Moules à la crème	
Feuilleté au chèvre		Beignets de calamars		 Coquillettes à la carbonara* (plat complet)		 Œufs durs à la marocaine		 Saucisses de Francfort* locales	
Brocolis		 Torti		Epinards		Courgettes		Pommes rissolées	
Farfalle		 Chou-fleur béchamel		Riz		Purée		Choux de Bruxelles	
Yaourt sucré		Petit moulé ail et fines herbes		Carré de l'Est		Camembert		Gouda à la coupe	
Camembert		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé		Fondu Président	
Madeleine		Géliné chocolat		Pot de riz au lait		Fruit		 Gâteau du chef à la pomme	
Coupelle pomme		Tranche de quatre quarts		Fruit		Crème dessert vanille		Yaourt aromatisé	

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)		 Crêpe au fromage BIO (plat)	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT