

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 30 Mars au 8 Mai 2026



Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

Origine de la viande

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson
(6) Arachides (7) Graines de sésame
(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites
(10) Fruits à coque
(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

Lundi 30 Mars 2026	Lundi 6 Avril 2026	Lundi 13 Avril 2026	Lundi 4 Mai 2026
Pommes de terre en salade <u>BIO</u> (1,13) Steack haché de Boeuf <u>France</u> (poisson pané) Haricots verts (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	FÉRIÉ 	Radis <u>BIO</u>/ <u>beurre</u> (13) Saucisse <u>France</u> (saucisse végété) Purée de pommes de terre <u>BIO</u> (2) Yaourt bulgare <u>BIO</u> (2)	Betteraves <u>BIO</u> aux dés d'emmental (2,11) Paella de la mer et chorizo au riz <u>BIO</u> (2) <i>(au poisson)</i> Compote et biscuit <u>BIO</u>
Mardi 31 Mars 2026	Mardi 7 Avril 2026	Mardi 14 Avril 2026	Mardi 5 Mai 2026
	Endives <u>BIO</u> (13) Quiche lorraine aux oeufs <u>BIO</u> (1,2,11) (quiche végétarienne) Carottes vichy (2) Fromage blanc <u>BIO</u>	Macédoine de légumes (1,13) Feuilleté de la mer (2,3,4,5,11) Salade verte <u>BIO</u> (13) Fromage / Fruit de saison <u>BIO</u>	Salade de lentilles corail <u>BIO</u> (13) Omelette (1) Épinards à la crème (2) Fromage / Fruit de saison <u>BIO</u>
Jeudi 2 Avril 2026	Jeudi 9 Avril 2026	Jeudi 16 Avril 2026	Jeudi 7 Mai 2026
Betteraves et maïs <u>BIO</u> (13) Saumon à la catalane (5) Riz basmati <u>BIO</u> Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Œufs <u>BIO</u> mimosa (1) Gigot d'agneau <u>France</u> rôti à l'ail (poisson) Gratin Dauphinois aux p. de terre <u>BIO</u> (2) Tarte aux pommes (pommes <u>BIO</u>) (1,2,11) et sa petite surprise gourmande	Carottes râpées <u>BIO</u> (13) Croziflette (1,2,11) (végétarienne) Compote <u>BIO</u> Biscuit <u>BIO</u>	Concombres au fromage blanc (2) Blanquette de veau <u>France</u> (blanquette de poisson) Tagliatelles fraîches <u>BIO</u> (1,2,11) au fromage râpé (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Vendredi 3 Avril 2026	Vendredi 10 Avril 2026	Vendredi 17 Avril 2026	Vendredi 8 Mai 2026
Salade verte <u>BIO</u> fromagère (2,13) Poulet rôti <u>BIO</u> <u>France</u> (omelette aux œufs <u>BIO</u>) Pommes noisette (1,11) Petits suisses aux fruits (2)	Rosette (macédoine) Dos de lieu noir frais (5) Ratatouille <u>BIO</u> Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Pois chiche en salade <u>BIO</u> (13) Sticks de mozzarella (1,2,11) Chou fleur persillé <u>BIO</u> (2) Banane <u>BIO</u> au chocolat	 FÉRIÉ



VACANCES DE PRINTEMPS

