
















Menus Restaurant Scolaire

















Du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <i>Lundi de Pâques</i>  	 ŒUFS MAYONNAISE	 MACÉDOINE MAYONNAISE	TOMATE ET RADIS	SALADE CHEF (TOMATES BETTERAVES MAÏS FROMAGE)
	  SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE BARBECUE	RÔTI DE DINDE AUX POIVRONS	 PARMENTIER DE POISSON
	 LENTILLES CUISINÉES	POMMES BOULANGÈRES	TORTIS	
	 GALETTE ST MICHEL	TOMME NOIRE	FROMAGE FRAIS  NATURE ET DOSETTE DE SUCRE	 VACHE QUI RIT
	 YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAKE PÉPITES DE  CHOCOLAT	 SEMOULE AU LAIT

VACANCES SCOLAIRES


Du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026


ALSH


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	 SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATES ŒUF SAUCE TARTARE	 SALAMI	FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES RÂPÉES
 PILONS DE POULET TEX MEX	 POISSON PANÉ	 CHIPOLATAS NATURE	RÔTI DE PORC MIREPOIX DE POMMES 	 GRATIN DE PÂTES RATATOUILLE ET FROMAGE
 POMMES DE TERRE EN QUARTIERS	 PURÉE DE CAROTTES	PÂTES	HARICOTS VERTS	
 MADELEINE	BOURSIN	 EDAM	 POINTE DE BRIE	TOMME BLANCHE
 YAOURT SUCRÉ	LIÉGEOIS VANILLE	GÂTEAU BASQUE	 FRUIT FRAIS	DONUT'S


Contient du porc 

BIO 


















Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 











Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS BEURRE	TABOULÉ	MACÉDOINE MAYONNAISE	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	 CERVELAS
 POULET RÔTI AU JUS	BLANQUETTE DE LA MER SAUCE SAFRANÉE	 SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHARCUTIÈRE	 PALETTE DE PORC À LA DIJONNAISE	 DOS DE COLIN TOMATE CERISE ÉPINARDS
POMMES RISSOLÉES	 POMMES DE TERRE EN QUARTIERS	 RIZ	 PÂTES	PURÉE D'ÉPINARDS ET POMMES DE  TERRE
 EMMENTAL	 FROMAGE FONDU	SAINT PAULIN	 GALETTE ST MICHEL	YAOURT SUCRÉ
 FRUIT FRAIS	 COMPOTE DE POMMES	 FRUIT FRAIS	 FROMAGE BLANC ET SUCRE	 GÂTEAU AU YAOURT

Du lundi 27 avril au vendredi 1er mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATES ŒUFS VINAIGRETTE	 MÉDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE	RADIS BEURRE	 QUICHE LORRAINE	
LASAGNES BOLOGNAISES	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE  CRUSTACÉ	 COLOMBO DE PORC	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	
	RIZ	 HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	POMMES DE TERRE EN  QUARTIERS	
CARRÉ DE L'EST	 VACHE QUI RIT	GOUDA	PETIT SUISSE SUCRÉ	
 COMPOTE POMME ABRICOT	 CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BEIGNET FOURRÉ	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	