



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Entrée	Concombre à la crème	 Carottes râpées	Potage Parmentier	Betteraves fromage blanc	Crème de lentilles
Plat principal	Jambon aux herbes	Paupiette de saumon	Végétarien	Rôti de veau	Blanquette de volaille
Garniture	 Petits pois carottes	Gratin de choux fleurs	 Chili végétal / Riz	Duo de purées PDT carottes	Ravioles de légumes
Laitage			 Yaourt nature	Gâteau de semoule	
Dessert	 Crème dessert au choix	 Yaourt brassé fruits	Fruit au choix		Tarte aux poires
Goûter	 Yaourt nature / Pain confiture	Fruit / Pain fromage	 Compote / Pain fromage	Fruit / Brioche	Fruit / Pain fromage 

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Mercredi 08 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
Entrée			Céleri rémoulade		Coleslaw
Plat principal	Férié	 Bœuf carottes	 Sauté de porc	Ailes de poulet	Fish & Chips
Garniture		 Haricots verts flageolets	 Lentilles au jus	Blé et petits légumes	Potatoes
Laitage		Fromage au choix	 Fromage blanc nature	 Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix		Fruit au choix	Muffins aux pépites de chocolat
Goûter		 Petit suisse / Barre marbrée	Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Pain confiture	 Fruit / Pain fromage

8	Fruits et légumes crus
---	------------------------

4	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

4	Féculents
---	-----------

8	Produits laitiers
---	-------------------



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F	Pain Bio
---	----------

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Entrée	Potage de légumes		Salade verte et mais		Potage butternut vache qui rit
Plat principal	Escalope de poulet	Rôti de veau	Filet de cabillaud	Boulettes de bœuf	Végétarien
Garniture	Frites	Duo de carottes	 Riz brunoise de légumes	Haricots verts	Quiche aux légumes
Laitage	 Yaourt nature	Fromage au choix	Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt nature
					
Dessert		Fruit au choix		Tarte au citron	Fruit au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	Compote / Fromage blanc	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire	Compote / Pain fromage
					

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Potage cultivateur	Salade verte		Potage Saint Germain	
Plat principal	Végétarien	Hachis parmentier	 Cuisse de poulet	Filet de colin	 Rôti de bœuf
Garniture	 Pennes champignons à la crème		Semoule et légumes	Flan de légumes	Frites
Laitage	 Petit suisse	 Yaourt nature	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	Fromage au choix
Dessert	Fruit au choix	Moelleux fromage blanc maison	Salade de fruits frais		Salade d'oranges
Goûter	Compote / Pain de campagne fromage 	Fruit / Pain de campagne fromage	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	Compote / Yaourt nature 

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 Mai
Entrée	Potage de légumes	 Concombre à la crème	Crème de carottes		
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson pané	Végétarien	 Gigot d'agneau	Férié
Garniture	Pommes boulangères	 Gratin de choux fleurs	Pizza	Haricots blancs	
Laitage	 Crème dessert au choix		 Petit suisse	Fromage au choix	
Dessert		Feuilleté aux pommes maison	Fruit au choix	Salade d'ananas	
Goûter	Fruit / Pain miel	Fruit / Fromage blanc	 Yaourt à boire / Biscuits	 Compote / Pain chocolat	

8

Fruits et légumes crus

4

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

4

Féculents

8

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F

Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 4 au 8 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	 Carottes râpées		Salade d'endives et pommes	Céleri remoulade	
Plat principal	Œufs gratinés	 Sauté de bœuf à la provençale	Echine de porc	Végétarien	Férié
Garniture	Pommes de terre épinards	Blé au petits légumes	Purée de pommes de terre	 Riz ratatouille	
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Faisselle nature	 Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix		Fruit au choix	
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	

J

Fruits et légumes crus

G

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

6

Féculents

L

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée			Salade de tomates mozzarella		
Plat principal	Rôti de veau	Nems au poulet	Filet de cabillaud	Férié	Fermeture
Garniture	Duo de purées	Riz cantonnais	Blé aux poivrons		
Laitage	 Fromage au choix	Faisselle nature	 Petit suisse		
Dessert	Fruit au choix	Salade de fruits exotiques			
Goûter	 Compote / Pain miel	Fruit / Pain fromage	 Fruit / Gaufre		

J

Fruits et légumes crus

G

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

6

Féculents

L

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.