

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

Du 6 avril au 1^{er} mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 avril Férié	7 avril Carottes râpées Poisson normande Pomme vapeur Edam Pomme Bio	8 avril Macédoine à la russe Blanquette de dinde Boulgour Abricot au sirop	9 avril Concombre à la crème Bœuf à la hongroise Semoule aux herbes Gouda Poire	10 avril Blé carnaval Escalopes à la crème Cordiale de légumes Mousse chocolat
13 avril Rillettes Poulet dragon Coquillettes Yaourt aux fruits	14 avril Salade de pdt à l'italienne Veau marengo Printanière de légumes Kiri Fraise	15 avril Toast au beurre de sardines Jambon braisé Flageolets Salade Liégeois vanille	16 avril Salade de quinoa  Hachis végété Salade Œufs au lait	17 avril Salade à la feta Chipolatas Purée de carotte Kiwi
20 avril Radis Filet de dinde gorgonzola Tagliatelle Saint Nectaire Ananas	21 avril Salade de riz à l'oriental Poisson napolitain Brocolis Yaourt sucré	22 avril Œufs mimosas Sot l'y laisse Petits pois à la française Cantadou Tarte aux fruits	23 avril Salade de cœur de palmier Tartiflette végété Salade Orange 	24 avril Tomates vinaigrette Sauté de porc à la noix de coco Haricot beurre Camembert Salade de fruits frais
27 avril Carottes râpées aux épices Brandade de poisson Salade Pyrénnée Pomme bio	28 avril Betteraves et maïs Rôti de bœuf Jardinière de légumes Crème dessert chocolat	29 avril Salade de pâtes au basilic Bœuf Carottes Salade Far breton	30 avril Radis beurre Steak haché sauce tomate Frites Banane	1er mai Férié

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et
100% sont préparés sur place.