



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – AVRIL 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
30 mars au
3 avril

Carottes râpées ★
à l'orange
Steak haché ★
sauce tomate / Blé
Yaourt ★

Betterave emmental ★
Boule au bœuf
Haricot vert ★
Crème de fromage
Fruit de saison

Oeuf dur mayonnaise
Chipolatas ★
Lentilles
Crème de fromage
Fruit de saison

Taboulé de poulet ★
Poisson
Brocolis ★
Fromage blanc ★
vanillé

Haricot vert maïs ★
vinaigrette
Veau au chorizo
Pâtes
Crème chocolat et
noisette / Biscuit

Semaine
du 6 au 10
avril



Mousse de foie
Poulet coco ★
Petits pois ★
Crème vanille ★

Salade de tomate féta
Parmentier veggie
Salade
Compote pomme
fraise

Salade espagnole ★
Poisson pané
Chou romanesco ★
Camembert ★
Fruit de saison ★

Radis ★ beurre
Jambon fumé ★
Mogettes
Pâtisserie

Semaine
du 13 au 17
avril

Concombres crème ★
Paupiette de veau ★
Haricots beurre ★
Emmental ★
Fruit de saison ★

Salade lentilles lardons
Poisson en sauce
Epinards à la crème
Fromage frais
Compote ★

Tomate ★ thon maïs
Steak haché
Pommes frites
Crème caramel

Carottes râpées ★
Tortilla de p-de-terre
Salade
Gouda ★
Fruit de saison ★

Œuf mimosa ★
Escalope de dinde
crème
Poêlée de légumes
Dessert de Pâques

Semaine du
20 au 24
avril

Saucisson à l'ail ★
Poulet curry ★
Purée de petits pois ★
Yaourt au fruit ★



Céleri rémoulade ★
Chili con carné
Riz
Edam
Fruit de saison

P-de-terre et gésiers
de poulet
Poisson meunière
Ratatouille ★
Suisses ★

Salade verte mimolette
maïs tomate ★
Rôti de porc au cidre
Flageolets
Mousse framboise
Biscuit

Betterave œuf
Pâtes au fromage
Salade ★
Gouda
Fruit de saison ★

Semaine du
27 au 30
avril

Piémontaise
Quenelles de volaille
sauce champignon ★
Courgettes poêlées
Camembert ★
Compote

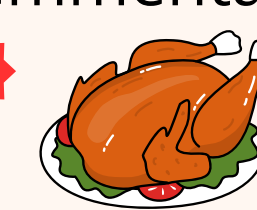
Tomate mozzarella
Parmentier de poisson
Salade ★
Flan nappé au caramel



Rosette au beurre ★
Haché de veau
Haricots vert ★
Fromage blanc ★



Salade de blé ★
tomate ★ emmental
Poulet rôti ★
Carottes façon vichy ★
Pâtisserie



★ Produit issu de
l'Agriculture
Biologique

Menu végétarien

★ Label Rouge
Produit de qualité
supérieur

★ Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable

★ Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.