

# MENU

SEMAINE DU 7 AU 10 AVRIL 2026

# RESTAURANT SCOLAIRE



## MARDI

ENTRÉE	Salade céréalienne
PLAT	Sauté de volaille <b>6 · 8</b>
	Compotée choux verts <b>1</b>
DESSERT	Yaourt citron <b>1 · 2 · 9</b>

## MERCREDI

ENTRÉE	Carotte rapée vinaigrette <b>1 · 2</b>
PLAT	Chili sin carne <b>1</b>
FROMAGE	Emmental <b>1</b>
DESSERT	Fruit de saison <b>1</b>
GOÛTER	Confiture de fraise et pain

## JEUDI

ENTRÉE	Betterave vinaigrette <b>1</b>
PLAT	Gâteau de pomme de terre <b>1</b>
FROMAGE	Mimolette
DESSERT	Fruit de saison <b>1</b>

## VENDREDI

ENTRÉE	Sal. verte/carotte/pignon/gr. tourn.
PLAT	Filet de poisson <b>7</b> sauce ciboulette
	Boulgour <b>1</b>
DESSERT	Crème vanille maison <b>1</b>



**1. LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE**



**2. PRODUITS LOCAUX**



**3. LABEL APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE**



**4. LABEL APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE**



**5. LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**



**6. LABEL ROUGE**



**7. CONSEIL POUR LA BONNE GESTION DES MERS**



**8. VIANDE FRANÇAISE**



**9. AVEC LE SOUTIEN DE L'UE · PROGRAMME LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE**



Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

