

MENU

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

ENTRÉE	Maquereaux moutarde
PLAT	Chipolatas ¹ · ² et Coquillettes ¹ · ²
FROMAGE	Saint-Paulin
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Bâton chocolat ¹ et pain

MARDI

ENTRÉE	Carotte rapée ¹ · ² vinaigrette
PLAT	Sauté de porc ¹ · ² et Brocolis vapeur ¹
DESSERT	Crème chocolat maison ¹
GOÛTER	Confiture d'abricot ¹ et pain

MERCREDI

ENTRÉE	Betterave vinaigrette ¹
PLAT	Pâtes ¹ façon bolognaise
DESSERT	Fruit de saison ¹
GOÛTER	Gâteau aux pommes ¹

JEUDI

ENTRÉE	Radis pique-nique
PLAT	Casse-croûte jambon de dinde Chips Terre de Breiz
FROMAGE	Camembert ¹ lait pasteurisé
DESSERT	Compote pomme en gourde
GOÛTER	Barre pâtissière

VENDREDI

ENTRÉE	Pomelo ¹
PLAT	Filet de poisson ⁷ sauce curry Boulgour ¹
DESSERT	Yaourt abricot ¹ · ² · ⁹
GOÛTER	Confiture de fraise et pain



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.

