



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE
MENUS DU 20 AVRIL AU 29 MAI 2026

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE MEXICAINE	OMELETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE VINAIGRETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CURRY	PETITS POIS	BOEUF BOURGUIGNON	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS
DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	BÛCHE MI-CHÈVRE BIO	POMMES DE TERRE (LOCALES) PERSILLÉES	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	GAUFRE	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
ESCALOPE VIENNOISE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SAUTÉ DE VOLAILLE	
HARICOTS VERTS BIO	BOLOGNAISE DE POIS BIO	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	
TOMME NOIRE	PÂTES HVE	FROMAGE BLANC	FÉRIÉ
FRUIT DE SAISON	COOKIE	FRUIT DE SAISON	
lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	BOULETTES THAÏ	MACÉDOINE DE LÉGUMES	
OMELETTE	PURÉE DE CAROTTES	PARMENTIER	FÉRIÉ
EMMENTAL	YAOURT NATURE BIO	DE POISSON MSC	
FRUIT DE SAISON BIO	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
LASAGNES	CONCOMBRE BIO SAUCE VINAIGRETTE		
À LA BOLOGNAISE	JAMBON BRAISÉ		PONT
YAOURT AUX FRUITS	POMMES DAUPHINE	FÉRIÉ	
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS		
lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
RADIS BEURRE	AIGUILLETES DE VOLAILLE	MENU ITALIE	
PAËLLA	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL	SALADE DE TOMATES BIO ET MOZZARELLA	FILET DE POISSON MSC
VÉGÉTARIENNE	TOMME NOIRE	BOLOGNAISE	RATATOUILLE
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	PÂTES HVE	EDAM
		TIRAMISU	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	SALADE COLESLAW	GRATIN DE PÂTES HVE	ROSETTE ET CORNICHONS
FÉRIÉ	HACHIS	AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MSC
	PARMENTIER	YAOURT SUCRÉ	PIPERADE
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92