

MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026

du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026	MENU BIO VÉGÉTARIEN LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT BIO	SALADE MEXICAINE PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ CANTAL AOP	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE LAIT DE COCO & CURRY RIZ BIO PILAF TOMME BLANCHE COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	MENU 100 % FRANC-COMTOIS CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP Alter : SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO RÉGIONALES CAKE DU CHEF AU MIEL RÉGIONAL (FARINE BIO)	REPAS DE PÂQUES BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE AU THYM FLAGEOLETS COMTÉ AOP PARIS BREST AU CHOCOLAT
du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN & VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CANCOILLOTE IGP	PENNE BIO SAUCE FROMAGÈRE RÉGAL DES MOINES FRUIT BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO) AIGUILLETES DE POULET FR SAUCE AU LAIT DE COCO & CURRY ÉPINARDS BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE PAUPIETTES AU POISSON SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET PANAI GÂTEAU DU CHEF AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)	CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO SUISSE SUCRÉ FRUIT BIO
du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES DAHL DE LENTILLES BIO RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE RÉGIONAL	SALADE DE PENNE BIO & VINAIGRETTE PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON PETITS POIS CE2 YAOURT ARÔME RÉGIONAL	QUENELLE NATURE SAUCE À L'ESTRAGON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COULOMMIERS RÉGIONAL FRUIT BIO	SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON CARBONADE FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM BIO CAKE DU CHEF A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)	FÉRIÉ
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable