

Menus du restaurant scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
27 avril 2026 concombre vinaigrette ~~ o ~~ chipolatas grillé galettes aux oignons ~~ o ~~ petit pot de glace	28 avril 2026 saucisson à l'ail ~~ o ~~ filet de merlan provençale riz créole ~~ o ~~ yaourt aux fruits mixés	29 avril 2026 taboulé ~~ o ~~ oeuf dur gratinés épinard à la crème ~~ o ~~ yop fraise	30 avril 2026 tarte aux fromage ~~ o ~~ bavette de bœuf échalotte haricots verts ~~ o ~~ leerdammer /banane	1 mai 2026 FETE DU TRAVAIL
4 mai 2026 chou chinois ~~ o ~~ lasagnes vègi ~~ o ~~ edam / pomme	5 mai 2026 betterave rapé cru en salade ~~ o ~~ escalope de dinde grillée brocolis au beurre ~~ o ~~ fromage blanc nature sucré	6 mai 2026 macédoine vinaigrette ~~ o ~~ dos de colin beurre blanc poêlée Lyonnaise ~~ o ~~ boursin tartine	7 mai 2026 tomates vinaigrette dés de mimolette aiguillette de poulet corn-flakes pommes noisette ~~ o ~~ nectarine	8 mai 2026 ARMISTICE 1945
11 mai 2026 œuf dur mayonnaise ~~ o ~~ filet de hoki purée ~~ o ~~ crème dessert chocolat	12 mai 2026 salade savoyarde(emmental) sauté de veau aux champignons coquillettes ~~ o ~~ banane	13 mai 2026 carotte rapé ~~ o ~~ échine de porc grillé printanière de légumes ~~ o ~~ vache qui rit BIO / fraise	14 mai 2026 ASCENSION	15 mai 2026 PONT DE L'ASCENSION
18 mai 2026 tomates mozzarella ~~ o ~~ rôti de porc jeunes carottes ~~ o ~~ orange	19 mai 2026 concombres vinaigrette ~~ o ~~ cordon bleu haricots palette ~~ o ~~ mini babybel BIO	20 mai 2026 salade /croustons /rapé ~~ o ~~ sauté de canard aux olives blé créole ~~ o ~~ pêche	21 mai 2026 pâté campagne ~~ o ~~ nuggets de colin courgettes sautées ~~ o ~~ crème dessert BIO vanille	22 mai 2026 salade de haricots verts ~~ o ~~ gnocchi bolognaise veggie ~~ o ~~ glace

fruits et légumes de saison : ail, asperge, aubergine, bette, ananas, avocat, banane, citron, fruit de la passion, kiwi, épinard, fenouil, radis, carottes, céleri, choux chinois frisé
 fleur et rave, concombre, petit oignon blanc, papaye, prune, pêche, tomate, pomme de terre

vian, poiss, œufs féculents fruits&lég.cuits fru&lég.crus prod.lait >150mg calcium >150 mg cal < <150mg cal matière grasse charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

repas vegetarien

C
 H
 A
 T
 I
 E
 L
 E
 S
 C
 H
 O
 L
 A
 I
 R
 S
 C
 H
 O
 L
 A
 I
 R
 S