

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI VÉGÉTAL

VENDREDI

Friand au fromage 5 6	Macédoine de légumes mayonnaise AB 9 10 14	Tarte au thon et salade verte 5 6 9 10 11 14	Carottes râpées aux amandes grillées 3 9 14	Feuille de chêne mais 9 14
Haut de cuisse de poulet rôti Pilon de poulet rôti	Taureau à la st Gilloise	Escalope viennoise	Torsade au curry de légumes	Filet de colin sauce beurre blanc
Haricots verts persillés	Riz créole	Purée de courgette		Polenta crémeuse
Gouda	Yaourt nature	Chaurice	Tomme du Vercors	Fromage blanc nature
Pomme Gros pain	Kiwi Gros pain	Salade de fruits frais Gros pain	Purée de fruits Pain et Raspailou	Coulis de fruits exotiques Gros pain

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

Produit local	Indication Géographique Protégée	Viande Origine France	Aide UE à destination des écoles	Pêche durable	Haute Valeur Environnementale
Certifié Agriculture Biologique	Appellation d'Origine Protégée	Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles	Produit Label Rouge	Fait Maison
		ESAT		Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céliaci	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 6 AU 10 AVRIL 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI

MARDI VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	Pizza  5 6	Cocktail de crudités   9 14	Salade composée     5 9 14	Brocolis en vinaigrette   9 14
	Pané fromager 5 6 10	Moules Marinières   6 8 14	Sauté de veau à la normande    5 6 14	Boulettes de bœuf sauce tomate    14
	Petits pois au jus   6 14	Pommes de terre persillées    14	Carottes vichy    6 14	Spaghetti   5 6
	Yaourt nature   6	St marcellin  6	Brie   6	Yaourt aux fruits  6
	Banane	Poires au sirop, coulis de chocolat, amandes et biscuit  3 5 10 13 14	Tarte flan pâtissier 5 6 10	Pomme   
	Gros pain  5	Gros pain  5	Pain et Raspaillou    5	Gros pain  5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 13 AU 17 AVRIL 2026



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

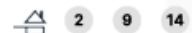


LUNDI

MARDI VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves féta oignons</p> 	<p>Salade de pois chiches aux oignons doux des Cévennes</p> 	<p>Salade carnaval</p> 	<p>Chiffonade de salade verte et oeuf dur mayonnaise</p> 	<p>Céleri à la tapenade</p> 
<p>Saucisse de porc aux herbes de provence</p>  <p>Saucisses de volaille</p> 	<p>Riz à la catalane végétal et fèves</p> 	<p>Saumon grillé et quartier de citron</p> 	<p>Boeuf stroganoff</p> 	<p>Seiche à la sêtoise</p> 
<p>Purée de pommes de terre</p> 		<p>Epinards à la crème</p> 	<p>Gratin chou-fleur à la béchamel</p> 	<p>Ebly au beurre</p> 
<p>Comté</p> 	<p>Petit suisse sucré</p> 	<p>Kiri</p> 	<p>Babybel</p> 	<p>Cantal jeune</p> 
<p>Kiwi</p> 	<p>Orange</p> 	<p>Crêpe nature au sucre de canne</p> 	<p>Purée de fruits</p> 	<p>Fraise à la croq</p> 
<p>Gros pain</p> 	<p>Gros pain</p> 	<p>Gros pain</p> 	<p>Pain et Raspaillou</p> 	<p>Gros pain</p> 

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	



LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 20 AU 24 AVRIL 2026

PETITES VACANCES

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis au beurre 6	Feuille de chêne et croûtons 5	Haricots verts en salade 9 14	Guacamole et nachos	Salade fraîcheur 4 5 6 9 11 14
Croque Monsieur au fromage 5 6	Chakchouka aux pois chiches 5 14	Roti de veau au jus 5 6	Fajitas aux poulet 5 6	Curry de poisson blanc au lait de coco 5 9 11
Purée de patate douce 6		Pomme de terre suédoises rôties 14	Demi épis de maïs 6	Riz créole 6
Yaourt à la vanille 6	Fromage blanc nature 6	Coulommiers 23%MG 6	Verre de lait bio 6	
Madeleine 5 6 10	Mosaïque de fruits	Salade de fruits frais 5	Tarte aux pommes maison 5 6	Lingot créole 6 10
Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

Produit local	Indication Géographique Protégée	Viande Origine France	Aide UE à destination des écoles	Pêche durable	Haute Valeur Environnementale
Certifié Agriculture Biologique	Appellation d'Origine Protégée	Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles	Produit Label Rouge	Fait Maison
	ESAT		Alternative		

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céliaci	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 27 AVRIL AU 1ER MAI 2026

PETITES VACANCES

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.



LUNDI

MARDI

MERCREDI VÉGÉTAL

JEUDI

VENDREDI

Taboulé 5	Carottes râpées aux amandes grillées    3 9 14	Cocktail de cuitées   2 9 10 14	Feuille de chêne    6 9 14	FERIE
Poulet rôti    6	Filet de poisson meunière (colin)  5 11	Gratin de pomme de terre végétal façon bolognaise   6 14	Coquille de la mer   4 2 6 8 11 14	
Haricots beurre   6 14	Chou-fleur persillés     6 14		Quinoa au beurre   6	
Chanteneige 6	Emmental  6	Petit suisse aux fruits 6	Comté  6	
Banane	Chou parfum vanille 5 6 10	Fraise à la crème fouettée  5 6	Abricot au sirop et biscuit 5 10 13	
Gros pain  5	Gros pain  5	Gros pain  5	Gros pain  5	

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	