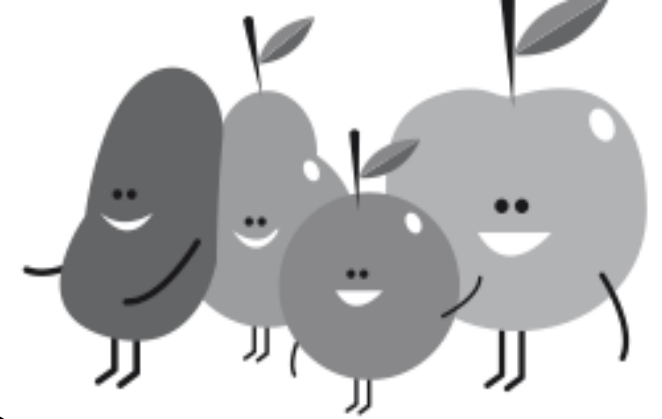


# Menu

## Restauration scolaire



Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

Date	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04
Entrée	Saucisson à l'ail	Salade verte croûtons fromage	Taboulé	Potage de légumes	Coleslaw
Plat principal	Cordon bleu	Saucisse	Steak fromager	Bœuf bourguignon	Paupiette de poisson
Légumes	Ratatouille	Lentilles	Chou-fleur	Haricots verts	Pâtes
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Salade de fruits	Paris Brest
Goûter	Pain confiture	Yaourt biscuit	Jus de fruit / gaufre	Pain aux raisins	Lait / barre de céréales



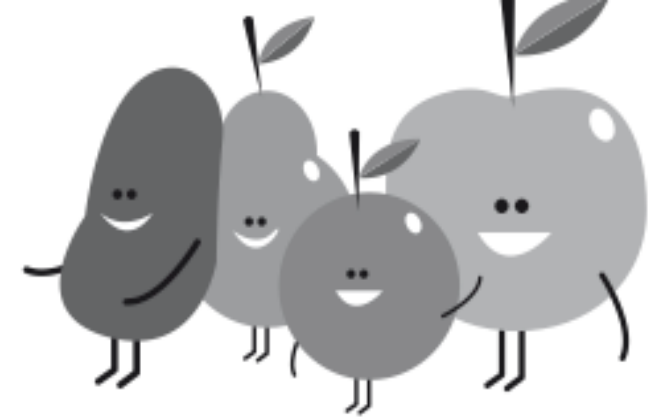
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# MENUS

## Restauration scolaire



Du lundi 6 au vendredi 10 avril 2026

Date	Lundi 06/04	Mardi 07/04	Mercredi 08/04	Jeudi 09/04	Vendredi 10/04	
Entrée	<p>Férié Lundi de Pâques</p> 		Concombre	Macédoine de légumes	Potage de légumes	
Plat principal		Tartiflette	Chipolatas	Boulettes végétales sauce tomate	Nuggets de poisson	
Légumes		Salade verte	Couscous	Tagliatelles	Pommes vapeur	
Produit laitier			Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert			Fruit de saison	Crème dessert	Tarte aux pommes	Fruit de saison
Goûter			Pain / barre de chocolat	Croissant	Lait / biscuit	Fruit / biscuit



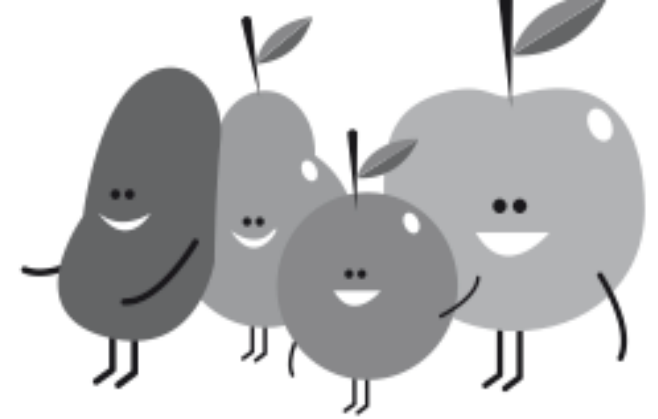
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

Date	Lundi 13/04	Mardi 14/04	Mercredi 15/04	Jeudi 16/04	Vendredi 17/04
Entrée	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées	Salade verte	Potage de légumes	Betteraves rouges
Plat principal	Œuf florentine	Sauté de porc sauce forestière	Tortilla	Goulash	Bâtonnets moelleux
Légumes	Épinards	Chou romanesco	Tortis	Riz	Haricots sauce tomate
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Flan	Fruit de saison	Yaourt	Tarte au citron
Goûter	Compote / biscuit	Pain au chocolat	Fruit / biscuit	Pain perdu	Donuts / lait



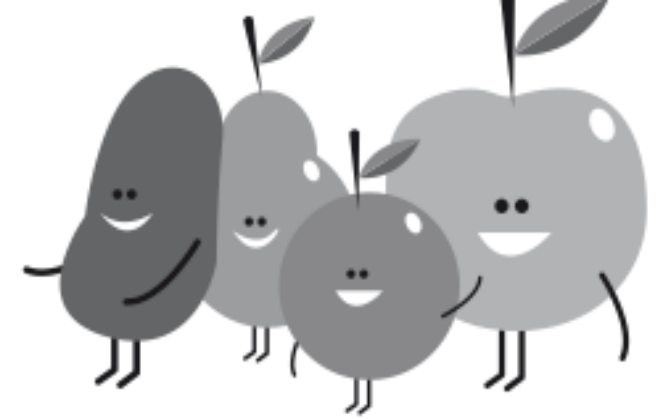
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

Date	Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
Entrée	Concombre	Pâté de foie / cornichons	Quiche lorraine	Tomates / maïs	Taboulé
Plat principal	Sauté de dinde	Steak haché	Boulettes de soja	Spaghetti carbonara	Saumon
Légumes	Pommes vapeur	Brocolis	Haricots verts		Épinards à la crème
Produit laitier	Fromage	Biscuit	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Éclair au chocolat	Tarte aux fruits	Salade de fruits
Goûter	Lait chocolaté / biscuit	Pain / fromage	Jus de fruit / quatre quarts	Banane / lait	Madeleine / fruit



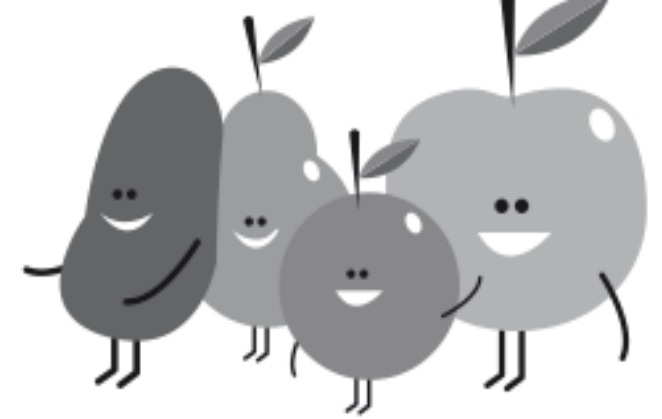
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.




# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 27 avril au vendredi 1<sup>er</sup> mai 2026

Date	Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
Entrée	Salade composée	Salade verte	Mousse de canard	Macédoine de légumes	<p>Férial Fête du Travail</p> 
Plat principal	Saucisse de Francfort	Wings de poulet	Bœuf bourguignon	Carré seitan	
Légumes	Purée de pommes de terre	Ebly à la tomate	Carottes Vichy	Ratatouille	
Produit laitier					
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte au chocolat	
Goûter	Lait / biscuit	Yaourt / fruit	Yaourt à boire	Jus de fruit / biscuit	



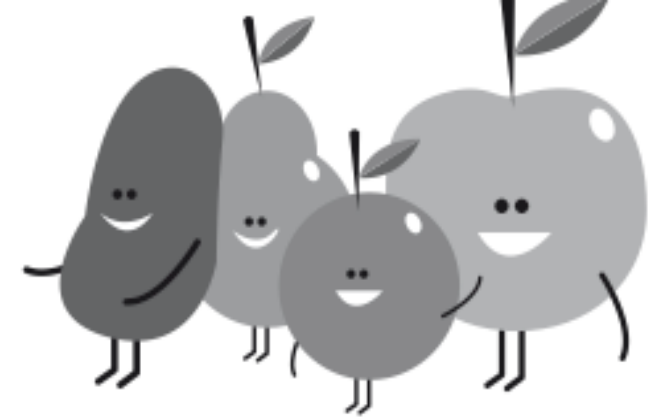
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# MENUS

## Restauration scolaire



Du lundi 4 au vendredi 8 mai 2026

Date	Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
Entrée	Betterave rouge	Coleslaw	Croisillon emmental	Salade verte croûtons / emmental	<p>Férié Victoire du 8 mai 1945</p> 
Plat principal	Escalope de dinde aux champignons	Filet de poisson à la crème	Bolognaise veggie	Hachis parmentier	
Légumes	Haricots verts	Julienne de légumes	Spaghetti		
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Yaourt aux fruits	Fruits de saison	
Goûter	Compote / biscuit	Pain au lait / banane	Quatre quarts	Fruit / biscuit	



TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition  
de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

