



AVRIL 2026

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 14	lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026 MENU végétarien	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade de fonds d'artichauts	Salade de boulgour	Salade verte	Betteraves cuites à l'échalote	Carottes râpées
Plat	Cuisse de poulet aux herbes	Omelette au fromage	Lasagnes bolognaises	Colombo de colin	Quenelle nature
Accompagnement	Pommes rissolées	Ratatouille		Riz pilaf	Fondue de poireaux
Produit laitier	Yaourt nature	Demi-chèvre	Petit-suisse	Cantal	Babybel
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pêche	Fruit de saison	Semoule au lait
Semaine 15	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026 MENU végétarien	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026 Menu Festif	vendredi 10 avril 2026 MENU végétarien
Entrée	Férié	Œuf dur mayonnaise	Concombre à l'aneth	Salade Batavia	Céleri rémoulade
Plat		Filet de hoki à la provençale	Penne aux petits légumes, sauce à la ricotta	Gigot rôti	Flan de légumes
Accompagnement		Haricots beurre		Flageolets	
Produit laitier		Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Chaurice	Emmental
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Fondant chocolat et friandises	Compote de pommes
Semaine 16	lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026 MENU végétarien	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées	Taboulé	Haricots verts à l'échalote	Salade de tomates
Plat	Sauté de dinde Marengo	Omelette nature	Émincé de bœuf au paprika	Chipolatas aux herbes / saucisses de volaille	Tortis semi-complètes aux légumes, sauce Cantadou curry
Accompagnement	Riz pilaf	Brocolis	Carottes braisées	Lentilles	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Brie de Meaux	Chanteneige	Faisselle	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Riz au lait
Semaine 17	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026 MENU végétarien	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026 MENU végétarien
Entrée	Betterave framboisine	Pizza	Macédoine de légumes	Concombre en dés, vinaigrette	Salade verte
Plat	Rôti de dinde aux épices	Filet de cabillaud au beurre blanc	Chili à l'égréné végétal	Cordon bleu	Gnocchis à la crème d'ail
Accompagnement	Choux-fleurs persillés	Épinards à l'ail	Riz basmati	Pommes frites	
Produit laitier	Kiri crème	Mini L'Ortolan	Yaourt nature	Comté	Camembert
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	Sojasun aux fruits rouges
Semaine 18	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026 Menu végétarien	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Entrée	Salade coleslaw	Salade de pépinettes	Salade de mâche	Poireaux vinaigrette	Férié
Plat	Brandade de poisson	Tarte aux légumes ratatouille	Rôti de veau au jus	Pilon de poulet à l'orientale	
Accompagnement			Purée de carottes sans pommes de terre	Semoule	
Produit laitier	Boursin ail et fines herbes	Yaourt aux fruits	Gouda	Faisselle	
Dessert	Compote de poire	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, moutusques