

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

CHANDELEUR

30-mars

MARDI

31-mars

REPAS DE PAQUES

2-avr.

VENDREDI

3-avr.

 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	SV	Macédoine mayonnaise	AD			 <u>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</u>	AD	<u>Houmous du chef à tartiner</u>	AD
 <u>Pâté de foie local* (à couper par vos soins)</u>	E AD								
 <u>Torti à la volaille et tomate (plat complet)</u>	E	 <u>Brandade de poisson (lat complet)</u>	E AD			 <u>Rôti de porc Orloff*</u>	E AD	 <u>Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage)</u>	E
Cordon bleu de volaille	AD					Steak végétal	SV	 <u>Crêpe au fromage BIO</u>	AD
 <u>Torti</u>	AD					<u>Purée de carottes</u>	E50	Haricots verts	AD
						Pommes rissolées	E50		
						Haricots verts	AD		
		<u>Emmental à la coupe</u>	E AD			 <u>Meule de Bray BIO</u>	E AD	<u>Petit suisse aromatisé</u>	E AD
 <u>Yaourt mixé à la fraise. en pot Chapelle Brestot</u>	E AD	Crème dessert praliné	E AD			 <u>Gâteau au chocolat du chef</u>	E AD	Madeleine	E AD
<u>Petit moulé ail et fines herbes et coupelle pomme</u>	AD								



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 6 AU 12 AVRIL 2026

LUNDI

06-avr.

MARDI

7-avr.



THAILANDE

9-avr.

VENDREDI

10-avr.

		Macédoine mayonnaise	AD			 Bouillon thaï	AD	Macédoine mayonnaise	AD
		<u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u>  (plat complet) 	E AD			 <u>Emincé de poulet thaï</u>	E AD	Nuggets de poisson	E
		Poisson pané	SP					Cordon bleu de volaille	AD
						 <u>Riz BIO</u>	E AD	 Torti	E
								Haricots verts	AD
		Petit moulé ail et fines herbes				Camembert	E	 <u>Pont l'Evêque AOP</u>	
		<u>Petit moulé nature</u>	E AD			<u>Petit suisse aromatisé</u>	AD	Pavé demi sel	E AD
		 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	E AD			<u>Duo ananas et mangue</u>	E AD	Mousse au chocolat	E AD



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place