

Restaurant scolaire : Menus du mois d'avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi 1 ^{er} avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
		Salade, fromage et noix Filet de Lieu noir Riz Amandine aux poires	Charcuterie bio Poisson du jour Quinoa et petits légumes Fruit	Cake salé à la feta Salade verte Sauté d'agneau bio Blé Yaourt framboise bio
Lundi 06 avril	Mardi 07 avril Végétarien	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Férié	Salade noix comté Chili végétarien Fraises	Pique-nique	Radis beurre Saucisse de francfort Purée Fruit	Salade de riz thon mais Emincé de poulet Haricot vert bio Fromage 4/4 framboise
Lundi 13 avril CA	Mardi 14 avril CA	Mercredi 15 avril CA	Jeudi 16 avril CA	Vendredi 17 avril CA
Pâté bio cornichons Pilons de poulet Pommes sautées bio Yaourt aux fruits	Toast chèvre, salade Saucisse bio grillée Torti bio Coulant au chocolat	Tomate vinaigrette Croissant au jambon bio Salade bio Pana cotta	Salade, fromage, croustons Fish and chips Crème dessert bio	Concombre bio ciboulette Hachis parmentier Salade verte bio Fruit
Lundi 20 avril CA	Mardi 21 avril CA	Mercredi 22 avril CA	Jeudi 23 avril CA	Vendredi 24 avril CA
Salade fromage et jambon Chipolatas de volaille Semoule de couscous Fruit	Wrap de thon Croque-monsieur Salade verte Crumble maison	Duo de saucisson cornichon Filet de poulet Frites maison bio Brownies maison	Carottes râpées bio Spaghetti à la bolognaise Emmental râpé bio Compote de poire bio	Betterave rouge aux pommes Sauté de porc bio Haricots verts bio Yaourt aux fruits
Lundi 27 avril Végétarien	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	
Salade grecque Pizza aux fromages Salade bio Smoothie maison	Artichaut bio Couscous Poulet merguez Fruit	Quiche Rôti de dinde Pommes de terre nouvelles bio 4/4 au chocolat	Concombre bio Poisson du jour Riz bio Yaourt de brebis bio	

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons