

MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026

du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026	<p>MENU BIO</p> <p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE FRAMBOISE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES BIO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON</p> <p>CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE LAIT DE COCO & CURRY</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO FAÇON COUSCOUS</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</p>	<p>MENU 100 % FRANC-COMTOIS</p> <p>CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES & VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO RÉGIONALES</p> <p>YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL</p> <p>CAKE DU CHEF AU MIEL RÉGIONAL (FARINE BIO)</p>	<p>REPAS DE PÂQUES</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE AU THYM</p> <p>Alter : BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE AU THYM</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>COMTÉ AOP</p> <p>PARIS BREST AU CHOCOLAT</p>
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026					
du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026	<p>SALADE DE BLÉ ARLEQUIN & VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>CANCOILLOTE IGP</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 RÉMOULADE</p> <p>PENNE BIO FAÇON CARBONARA AUX ALLUMETTES DE PORC FR</p> <p>Alter : PENNE BIO SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>RÉGAL DES MOINES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE MOUTARDE</p> <p>Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE MOUTARDE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET PANAI</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GÂTEAU DU CHEF AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)</p>	<p>RADIS ROSE & BEURRE SALÉ</p> <p>CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT BIO</p>
du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026	<p>MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE</p> <p>CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>POINTE DE BRIE RÉGIONAL</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PENNE BIO & VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE DINDE FR AU JUS</p> <p>Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE & POMMES - VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>COULOMMIERS RÉGIONAL</p> <p>FRUIT BIO</p>	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE À L'AIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON CARBONADE FLAMANDE</p> <p>Alter : CASSOLETTE DE POISSON FAÇON CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>EDAM BIO</p> <p>CAKE DU CHEF A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)</p>	<p>FÉRIÉ</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable