

MIENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / AVRIL 2026



	Semaine du 30 mars	Semaine du 06 avril	Semaine du 27 avril
LUNDI	Menu végétarien Dhal de lentillons bio Riz de Camargue Yaourt aromatisé bio vanille Fruit	 Lundi de Pâques	 Betteraves rouges bio en dés Emincés langue de bœuf sauce charcutière (Amérique du Sud) Purée Crème dessert bio vanille caramel
MARDI	Crêpe farcie au fromage Saucisse de Francfort // Merguez Petits pois à la française* Edam bio Fruit	Tartinable tomate et basilic Cordon bleu Galettes de légumes Yaourt nature sucré bio Purée pomme-poire bio	 Carottes bio râpées Fricassée de bœuf* Printanière de légumes Emmental Compote pomme - biscuit
MERCREDI	 Batavia Hachis parmentier* Fromage blanc bio et sucre Fruit	 Betteraves rouges bio vinaigrette Omelette sauce forestière Haricots verts Tartare Fruit	 Haricots verts / haricots beurre Petit salé // bœuf braisé au jus Lentillons bio Six de Savoie Fruit
JEUDI	 Radis et beurre Sauté de bœuf sauce champignons* Coquillettes bio Six de Savoie Purée pommes-bananes bio	Menu végétarien Macédoine mayonnaise Pennes aux brocolis et Boursin* Tome blanche bio Fruit	Menu végétarien Batavia Omelette bio nature touille pommes de terre* Tome noire Glace
 VENDREDI	 Batavia Poisson pané et citron Haricots verts Gâteau de Pâques*	 Concombre bio vinaigrette Filet de cabillaud sauce crevettes* Ecrasé de pommes de terre* Crème dessert bio chocolat	 FÊTE DU TRAVAIL

* Plats préparés par la cuisine centrale

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain **bio** à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine européenne

Pêche durable

Fermier, France

Champagne Ardennes

