



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 27 avril au 22 mai 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27 au 01	Carottes râpées Burger maison au bœuf cheddar Frites ketchup mayo Yaourt à boire	<u>Menu végétarien</u> Salade frisée et emmental Lasagne épinard et chèvre * Purée de fruits Biscuit maison	Concombre à la menthe Escalope à la milanaise Riz semi complet * Yaourt	<b>FÉRIÉ</b>
Du 04 au 08	Batavias fromage Couscous boulettes de bœuf et légumes Glace à l'eau	<u>Menu végétarien</u> Tarte aux poireaux Omelette au Boursin Duo de courgettes sautées * Fruits de saison	Betteraves râpées Filet de colin en papillote Riz blanc et julienne de légumes * Fromage * Salade de fruits	<b>FÉRIÉ</b>
Du 11 au 15	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles et tomates cocktail Cappelletis de légumes au parmesan * Yaourt * Fruits de saison	Trévisse et roquette au cèleri et fromage Financière de veau champignons, olives et langues d'oiseaux * Purée de fruits	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PONT</b>
Du 18 au 22	Carottes râpées Poulet laqué et riz basmati * Fromage blanc	Radis à croquer et fromage Cuisses de dinde rôties aux herbes, Ratatouille et semoule Tarte au citron maison	Sortie scolaire Les Oliviers	Tomates à croquer et emmental Filet de Hoki, blé à la tomate et jus de cébêtes * Purée de pêche

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison    Produit de saison    Produit bio    Produit local

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)