

Semaine 15 du : lundi 06 au vendredi 10 avril 2026

VACANCES DE PRINTEMPS



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FERIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Macédoine de légumes sauce cocktail	Salade de pommes de terre (*pdt HVE) 	Chou chinois vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette
	Sauté de dinde* sauce crème moutardée (*Française) 	Jambon au jus <i>Filet de poulet au jus</i>	Filet de poisson sauce citron 	Bolo végétale (pois chiche) 
	Semoule BIO	Brocolis BIO fleurette	Haricots verts BIO sautés	Spaghettis BIO
	Coulommiers	Comté AOP 	Crème anglaise (50 ml)	Fromage frais nature sucré
	Kiwi BIO 	Salade de fruits	Gâteau au chocolat & haricot rouge	Poire cuite au coulis de fruits rouge
	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandres Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS



Semaine 16 du : lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

VACANCES DE PRINTEMPS



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de perles (tomates, concombres, citron)	Céleri BIO rémoulade	Feuilleté au fromage	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade verte & vinaigrette
Filet de poulet sauce curry	Sauté de porc* au caramel (*Français)	Boulettes de bœuf* sauce paprika (*Français)	Gratin de crozets aux épinards* et fromage (*épinards BIO)	Filet de colin meunière
	Sauté de dinde au caramel			sauce tartare
Carottes BIO confites	Pommes dauphine	Choux-fleur HVE sautés 		Blettes en gratin
Cantal jeune AOP	Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré	Yaourt BIO sucré "Gruffin" (seau)	Brie
Orange sanguine	Compote pommes fraises BIO "Thomas Le Prince"	Poire	Pomme BIO "Cercier" 	Quatre quart aux pépites de chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS