










































































Menu du 30 mars au 10 avril et du 27 avril au 22 mai 2026

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale des écoles primaires publiques

Fruits et légumes crus- entrée protéique & produit frits ou pré-frit > 15% lipides- plat protéique- fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés- fromage > 100mg & < 150mg de calcium- fromage > 150mg de calcium- féculents céréales légumes sec- dessert > 15% lipides Dessert > 2g de glucide.

<p>Lundi 30 / 03 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carottes râpées bio au cumin*  </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Pâte sauce bolognaise* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Salade verte feuille de chêne</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chante neige* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Ananas* </p>	<p>Mardi 31 / 03 / 2026</p> <p>Entrée(s) Féculent - Salade africaine au thon* </p> <p>Plat(s) Volaille - Emincé de poulet bio*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Poêlée carotte bâtonnet et raisins*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Pêche au sirop* </p>	<p>Judi 02 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo de choux bio aux raisins*  </p> <p>Plat(s) Végétarien - Omelette nature BIO*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane* </p>	<p>Vendredi 03 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Frisée aux lardons de volaille et croustons*  </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Dessert gras - Moelleux chocolat* </p>
<p>Lundi 06 / 04 / 2026</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 07 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Brocolis bio vinaigrette*  </p> <p>Plat(s) Porc - Rôti de porc longe VPF*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Haricot blanc*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* </p>	<p>Judi 09 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio*   </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio*   </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin* </p> <p>Dessert(s) Laitage - Yaourt nature sucré bio*  </p>	<p>Vendredi 10 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Féculent - Pizza à la chèvre*  </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de patates douce* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit* </p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Yaourt à boire* </p>
<p>Lundi 27 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade grecque* </p> <p>Plat(s) Plat complet légumes - Flan de légumes </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Paulin* </p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée* </p>	<p>Mardi 28 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Salade de pâtes au surimi* </p> <p>Plat(s) Autre - Chipolatas de porc VPF*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Couscous végétarien*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Boursin AFH* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO*  </p>	<p>Judi 30 / 04 / 2026</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Mousse de carotte cumin croustons*   </p> <p>Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau aux épices*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Gratin dauphinois*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chante neige* </p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat BIO*  </p>	<p>Vendredi 01 / 05 / 2026</p> <p>FÉRIÉ</p>

<p>Lundi 04 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Courgettes râpées au cumin* 🍴</p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Petits pois et carottes * 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier* 🍴</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes* 🍴</p>	<p>Mardi 05 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Composée ananas / emmental/mâche* 🍴</p> <p>Plat(s) Porc - Jambon grill * 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Haricot blanc* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100mg - Boursin AFH*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée * 🍴</p>	<p>Jeu 07 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* 🍴</p> <p>Plat(s) Végétarien - Lasagne de saumon épinard* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Feuilles de chêne 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Petit fromage frais aux fruits* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Mosaïque de fruits* 🍴</p>	<p>Vendredi 08 / 05 / 2026</p> <p>FÉRIÉ</p>
<p>Lundi 11 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Pamplemousse* 🍴</p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Lasagne bolognaise * 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Feuilles de chêne 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * 🍴</p>	<p>Mardi 12 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Crème de betteraves cubes bio * 🍴</p> <p>Plat(s) Végétarien - Couscous végétarien * 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Semoule aux raisins* 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Paulin* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Pêche au sirop*</p>	<p>Jeu 14 / 05 / 2026</p> <p>Ascension FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 15 / 05 / 2026</p> <p>FERMÉ</p>
<p>Lundi 18 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Végétarien - Carottes/Céleri rave cubes bio* 🍴</p> <p>Plat(s) Volaille - Aiguillette de poulet mariné grillé* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Potato wedges 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pêche* 🍴</p>	<p>Mardi 19 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Rondelle de betterave au tartare* 🍴</p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Rôti de bœuf cuit *</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio * 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri * 🍴</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Tarte aux pommes * 🍴</p>	<p>Jeu 21 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Concombre au fromage blanc* 🍴</p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre * 🍴</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Fruits au sirop* 🍴</p>	<p>Vendredi 22 / 05 / 2026</p> <p>Entrée(s) Cuidité grasse - Macédoine mayonnaise* 🍴</p> <p>Plat(s) Végétarien - Raviolis farcis aux légumes bio* 🍴</p> <p>Accompagnement(s) Féculents</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire* 🍴</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Fraises* 🍴</p>

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.