



## Menus enfants

Semaine du 06 au 10 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de haricots verts, pois chiche et thon  Omelette nature  Pâtes bio semi-complètes, carottes vichy  Avel Mat Eugénie  Orange bio	Rillettes de sardines  Nems au poulet  Riz basmati, salade verte, menthe  Compote de pomme bio maison	Concombres à la crème  Bœuf au paprika et haricots rouges  Haricots verts et céréales gourmandes  Yaourt fermier aux fruits	Cake au fromage  Brandade de poisson aux légumes  Salade verte  Banane bio

*Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons*

*Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*

*Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.*





## Menus enfants

Semaine du 13 au 17 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw maison	Betteraves rouges bio	Salade de lentilles et mozzarella		Céleri rémoulade
Sauté de porc au curry	Dhal de lentilles	Sandwich jambon et emmental	Chili con carne	Filet de poisson du jour
Purée de pommes de terre et céleri	Riz basmati bio	Chips	Boulgour bio	Pommes vapeur et épinards
Flan au caramel	Saint Maurice Eugénie		Avel Mat Eugénie	Crème dessert chocolat
	Ananas frais	Pomme bio	Poire	

*Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons*

*Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*

*Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.*





## Menus enfants

Semaine du 20 au 24 avril 2026



### Lundi

Carottes râpées bio

Pâtes carbonara aux légumes

Fromage blanc fermier  
au coulis de fruits rouges

### Mardi

Sauté de bœuf et  
haricots rouges à la  
mexicaine

Riz bio aux petits  
légumes

Carré Eugénie

Banane bio

### Mercredi

Salade de haricots verts  
à la feta

Sandwich Poulet/mayo

chips

Compote de pomme  
gourde

### Jeudi

Salade mâche, pommes  
et noix

Hachis parmentier  
végétal

Salade verte

Avel Mat

Cake aux fruits

### Vendredi

Tartine au chèvre

Filet de poisson du jour

Boullgour à la tomate

Orange bio

*Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons*

*Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*

*Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.*





## Menus enfants

Semaine du 28 avril au 01 mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de dinde Taandori	Saucisson et cornichon	Betteraves rouges bio	Salade de riz, mais, carottes et emmental	Férié
Gratin de patates douces	Bœuf carottes	Pizza royale	Pâtes au saumon	
Camembert	Pommes de terre vapeur	Salade verte bio	Compte de pomme bio	
Pomme bio	Cantal	Fromage blanc - coulis aux fruits exotiques		
	Ananas			

*Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons*

*Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*

*Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.*

