

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Certification Environnementale Niveau 2



Menu des écoles

Menu du 6 au 10 avril 2026

CAISSE
DES ÉCOLES
ème



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Végétarien

Vendredi

Végétarien

Férié

Salade iceberg BIO et maïs vinaigrette



Sauté de veau BIO aux olives



Boulettes de pois chiche BIO sauce aux olives

Purée de haricots verts



Fromage blanc nature BIO* et confiture



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Salade de pommes de terre BIO aux échalotes



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireaux et tortis BIO



Quiche aux poireaux

Salade verte

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO

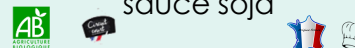


Jus de pomme

Madeleine

Fromage blanc nature et sucre

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Carré épeautre et boulghour BIO



Frites et ketchup

Emmental BIO*



Purée de pomme fraise



Lait chocolat

Pain et confiture

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette BIO



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs et semoule BIO



Cantal AOP*



Riz au lait BIO



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Compote de pomme poire

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



2 QUADRATURE RESTAURATION

Menu des écoles

Menu du 13 au 17 avril 2026



Lundi

Betteraves vinaigrette aux échalotes



Hachis végétarien
(pois et féveroles BIO, purée de pommes de terre et patate douce)



Salade verte



Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Mardi

Salade iceberg BIO et mimolette vinaigrette



Sauté de porc LR BBC sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Purée de potiron

Lasagne aux légumes BIO

Salade verte



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat
Gâteau maison au yaourt
Yaourt aromatisé



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Mercredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Oeuf dur BIO et mayonnaise



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Boulettes de sarrasin et de lentilles sauce paprika

Carottes BIO aux épices et pommes de terre



Petit suisse aromatisé BIO



Purée de pomme poire HVE



Jus de pomme
Croissant
Fruit de saison

Jeudi

Coleslaw BIO



Bolognaise de lentilles BIO



Coquillettes semi-complètes BIO locales et emmental râpé



Saint Paulin BIO*



Crème aux œufs à la vanille



Lait nature
Cake fourré fraise
Compote de pomme

Vendredi

Choux-fleurs fleurette vinaigrette
fromage blanc ciboulette



Filet de colin MSC sauce oseille



Riz BIO



Mélange de riz Bio et pois chiches BIO, sauce tikka massala



Saint Nectaire AOP*



Gâteaux aux raisins secs



Samos
Pain
Fruit de saison



Menu des écoles

Menu du 20 au 24 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

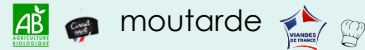
Végétarien



Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce miel
moutarde



Pavé épinards et emmental

Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc nature BIO et
miel



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Salade de fusillis BIO à
l'orientale



Carré boulghour et épeautre
BIO sauce tomate à part



Semoule BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

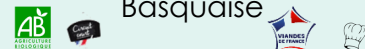
Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la
Basquaise



Pois chiche BIO à la basquaise



Riz BIO



Emmental BIO



Purée de pomme HVE



Pain

Edam

Fruit de saison

Cœuf dur BIO mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au
pesto et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre roux



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme

Salade de cœur de palmiers
vinaigrette



Calamars et sauce tartare

Nuggets de blé et sauce
tartare

Purée de courgettes BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Yaourt aromatisé



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menu des écoles



Menu du 27 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Pavé poireaux sarrasin sauce crème ciboulette

Epinards béchamel



Yaourt nature BIO et sucre roux



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Cake fourré abricot
Compote de pomme poire

Mardi

Salade iceberg BIO et croûtons vinaigrette



Sauté de veau BIO marengo



Boulettes de pois chiches BIO



Emmental BIO



Tarte au chocolat



Samos
Pain
Fruit de saison

Mercredi



Végétarien

Houmous



Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Pain et barre de chocolat
Yaourt nature et sucre

Jeudi

Céleri BIO vinaigrette au miel



Jambon de dinde supérieur



Omelette BIO



Purée de carottes BIO



Camembert BIO



Crème dessert vanille BIO



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Vendredi

Férié



L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

