



# MENUS

DU MOIS D'AVRIL 2026

Validés par la Commission des menus



**DU 30 MARS  
AU 3 AVRIL**

**DU 6 AU 10  
AVRIL**

**DU 13 AU 17  
AVRIL**

**DU 20 AU 24  
AVRIL**

**DU 27 AVRIL  
AU 1<sup>ER</sup> MAI**

**LUNDI**

Salade verte <sup>10</sup>  
Boule d'agneau  
à la tomate  
Macaroni <sup>13</sup>  
Emmental <sup>7</sup>  
Flan saveur vanille  
Bio <sup>7</sup>

FERIE

Tarte  
aux poireaux <sup>13 7</sup>  
Emincé de poulet  
sauce champignons  
Boulogour  
Petit suisse sucré <sup>7</sup>  
Ananas au sirop

Saucisson à l'ail  
Paupiette de lapin  
sauce chasseur  
Petits pois  
Tomme blanche <sup>7</sup>  
Yaourt brassé,  
aux fruits Bio <sup>7</sup>

Pâté en croûte <sup>13</sup>  
Sauté de porc  
Torti <sup>13</sup>  
Tomme grise <sup>7</sup>  
Flan au chocolat <sup>7</sup>

**MARDI**

Pâté de campagne  
Bœuf bourguignon  
Poêlée de légumes  
Bleu <sup>7</sup>  
Fruit \*\*

Betteraves <sup>10</sup>  
Chipolatas  
Brocolis  
Fromage blanc <sup>7</sup>  
Fruit \*\*

Salade piémontaise <sup>10</sup>  
Rôti de porc au jus  
Chou-fleur  
Brie <sup>7</sup>  
Far breton <sup>13 7</sup>

Feuilleté  
au fromage <sup>13 7</sup>  
Haut de cuisse  
de poulet  
Ratatouille/riz  
Comté <sup>7</sup>  
Fruit \*\*

Salade verte <sup>10</sup>  
Bouchée à la reine  
Riz Bio  
Petit suisse nature <sup>7</sup>  
Éclair <sup>13 7</sup>

**MERCREDI**

Taboulé maison <sup>10</sup>  
Cuisse de poulet rôtie  
Haricots verts Bio  
Petit suisse  
aux fruits <sup>7</sup>  
Forêt noire <sup>13 7</sup>

Carottes râpées <sup>10</sup>  
Rôti de veau  
Purée maison <sup>10</sup>  
Sainte maure <sup>7</sup>  
Compote et gâteau  
maison

Salade verte <sup>10</sup>  
Omelette Bio <sup>3</sup>  
Pommes de terre  
rissolées  
Faisselle <sup>7</sup>  
Tarte aux poires  
maison <sup>13</sup>

Frisée aux lardons <sup>10</sup>  
Noix de jambon rôtie  
Gratin dauphinois  
maison <sup>7</sup>  
Coulommiers <sup>7</sup>  
Flan pâtisseries  
maison <sup>13 7</sup>

Surimi et œuf dur  
mayonnaise <sup>2 3 7</sup>  
Langue de bœuf  
sauce charcutière  
Pomme de terre  
vapeur  
Camembert <sup>7</sup>  
Fruit \*\*

**JEUDI**

Maquereaux <sup>4</sup>  
Sauté de porc  
à la moutarde <sup>10</sup>  
Carottes  
Camembert <sup>7</sup>  
Mousse de fruits

Pizza maison <sup>1 7</sup>  
Poisson meunière <sup>4</sup>  
Salsifis béchamel <sup>7</sup>  
Yaourt Bio  
Kiwi \*\*

Sardines <sup>4</sup>  
Bœuf stroganov  
Flageolets  
Bûchette de chèvre <sup>7</sup>  
Mousse au chocolat <sup>7</sup>

Macédoine de légumes  
mayonnaise  
Burger  
Ferme de St-Denis  
sauce échalote  
Allumettes de légume  
Chèvre frais  
Ferme de Crevant  
/ bûchette de chèvre  
Mousse de fruits

Quiche lorraine  
maison <sup>13 7</sup>  
Escalope de poulet  
sauce chasseur  
Chou-fleur Bio  
Samos <sup>7</sup>  
Compote

**VENREDI**

Lentilles <sup>10</sup>  
Colin  
sauce citron <sup>4</sup>  
Epinards  
Vache qui rit Bio <sup>7</sup>  
Liégeois  
au chocolat Bio <sup>7</sup>

Salade verte <sup>10</sup>  
Poulet à la basquaise  
Courgettes Bio  
Gouda <sup>7</sup>  
crêpe <sup>13 7</sup>

Salade  
de haricots verts <sup>10</sup>  
Marmite du pêcheur <sup>4</sup>  
Riz  
Babybel Bio  
Compote

Radis beurre <sup>\*\* 7</sup>  
Dos de colin  
sauce beurre blanc <sup>4</sup>  
Semoule <sup>1</sup>  
Samos Bio <sup>7</sup>  
Ile flottante <sup>3 7</sup>

FERIE

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement. Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

\*\* Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

<sup>1</sup> Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11