

Menus restauration du 20 avril au 3 juillet 2026

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>LUNDI 20 AVRIL</p> <p>Pomme de terre-Thon-Tomates Cordon bleu Haricots verts bio Yaourt aromatisé Fruits frais</p> | <p>LUNDI 27 AVRIL</p> <p>Carottes à croquer Hamburger maison Frites fraîches Yaourt à boire bio Fruits frais</p> | <p>LUNDI 4 MAI <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombres-Maïs-Haricots rouges Chaussons veggie Coquillettes bio Fromage blanc nature Fruits frais</p> | <p>LUNDI 11 MAI</p> <p>Asperges ciboulette Brochette de dinde marinée Pates bio Kiri Fruits frais</p> |
| <p>MARDI 21 AVRIL</p> <p>Betteraves persillées Sauté de porc Courgettes provençales et Blé Camembert bio Crème vanille</p> | <p>MARDI 28 AVRIL <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Taboulé Lasagnes de légumes Salade verte Kiri bio Ile flottante</p> | <p>MARDI 5 MAI</p> <p>Salade verte Spaghettis bolognaise Brie bio Smoothie maison</p> | <p>MARDI 12 MAI</p> <p>Bouquet de mâche Roti de porc Purée maison Yaourt nature bio Glace</p> |
| <p>MERCREDI 22 AVRIL</p> <p>Tomates vinaigrettes Émincé de bœuf Pomme de terre et Carottes vapeurs Petit suisse Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 29 AVRIL</p> <p>Salade de chou Gratin de ravioli Fromage blanc bio Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 6 MAI</p> <p>Champignons à la grec Jambon braisé Frites fraîches Produits laitiers bio Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 13 MAI <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon Pizza Salade verte Yaourt de Chichery Compotes bio</p> |
| <p>JEUDI 23 AVRIL <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Asperges ciboulette Boulettes veggie Coquillettes bio Petit louis Dessert maison</p> | <p>JEUDI 30 AVRIL</p> <p>Quinoa bio en salade Filet de loup Épinards à la crème Mimolette Compote maison</p> | <p>JEUDI 7 MAI</p> <p>Crudités Filet de poulet Haricots beurre Saint moret bio Muffin chocolat et caramel</p> | <p>JEUDI 14 MAI</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p> |
| <p> VENDREDI 24 AVRIL</p> <p>Assiette de charcuteries Colin au bourson Riz bio et Légumes Laitages Fruits frais</p> | <p> VENDREDI 1er MAI</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p> VENDREDI 8 MAI</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p> VENDREDI 15 MAI</p> <p> FERME</p> |

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 20 avril au 3 juillet 2026

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>LUNDI 18 MAI</p> <p>Tomates vinaigrette Saucisse fumée Lentilles bio Yaourt nature Fruits frais</p> | <p>LUNDI 25 MAI</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <p>LUNDI 1er JUIN</p> <p>Bouquet de mâche Palette à la diable Frites fraîches Fromage blanc nature Fruits frais</p> | <p>LUNDI 8 JUIN</p> <p>Salade verte et toast chèvre chaud Jambon façon chablaisienne Pâtes bio Yaourt nature Fruits frais</p> |
| <p>MARDI 19 MAI</p> <p>Carottes rapées Sauté de poulet Pomme de terre sautées Babybel bio Fruits frais</p> | <p>MARDI 26 MAI</p> <p>Asperges ciboulette Chausson veggie Purée de légumes Cantal Liégeois</p> | <p>MARDI 2 JUIN</p> <p>Carottes rapées Steack haché Pâtes locales Carré frais bio Compote</p> | <p>MARDI 9 JUIN</p> <p>Tomates mozzarella Lamelles veggies façon kebab Petits pois et Blé Pastèque</p> |
| <p>MERCREDI 20 MAI</p> <p>Radis sel Steack haché Coquilles bio Vache qui rit Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 27 MAI</p> <p>Salade de chou Quiche lorraine Salade verte Yaourt nature bio Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 3 JUIN</p> <p>Concombres vinaigrette Escalope viennoise Choux fleurs et Pomme de terre Produits laitiers bio Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 10 JUIN</p> <p>Melon Pâtes carbonara Kiri bio Fruits frais</p> |
| <p>JEUDI 21 MAI</p> <p>Salade composée Lasagnes de légumes Yaourt vanille bio Dessert maison</p> | <p>JEUDI 28 MAI</p> <p>Crudités bio Spaghettis bolognaise Tendre bleu Gaufre sucrée</p> | <p>JEUDI 4 MAI</p> <p>Taboulé Boulettes veggies Haricots verts Babybel bio Crème caramel</p> | <p>JEUDI 11 JUIN</p> <p>Œuf mayonnaise Mijoté de poulet Haricots verts persillés et Pomme de terre Camembert bio Fruits frais</p> |
| <p>VENDREDI 22 MAI</p> <p>Pâté en croute Poisson pané et Citron Printanière de légumes Camembert bio Flan caramel</p> | <p>VENDREDI 29 MAI</p> <p>Friand fromage Filet de merlu Riz et Ratatouille Yaourt nature bio Fruits frais</p> | <p>VENDREDI 5 MAI</p> <p>Salade composée Poisson pané Duo de légumes bio Yaourt de Chichery Fruits frais</p> | <p>VENDREDI 12 JUIN</p> <p>Crudités Brochette de poisson Brocolis et Riz Yaourt nature bio Glace</p> |

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)

lait et fruits à l'école

validé le 26/03/2026

Menus restauration du 20 avril au 3 juillet 2026

| | | |
|---|---|---|
| <p>LUNDI 15 JUIN</p> <p>Concombres à la crème Escalope normande Blé parfumé Faisselle bio Fruits frais</p> | <p>LUNDI 22 JUIN</p> <p>Pamplemousse sucré Saucisses veggies Petits pois et Carottes Camembert bio Éclair choco ou vanille</p> | <p>LUNDI 29 JUIN</p> <p>Tomates jaunes - Maïs Émincé de poulet sauce curry Haricot beurre Leerdammer Sorbet citron bio</p> |
| <p>MARDI 16 JUIN</p> <p>Salade Sauté de porc Carottes et Pomme de terre vapeur Vache qui rit bio Crème dessert</p> | <p>MARDI 23 JUIN</p> <p>Crudités Steck haché Frites fraîches Yaourt nature bio Fruits frais</p> | <p>MARDI 30 JUIN</p> <p>Salade grecque Steack haché Farfalles Yaourt brassé bio Fruits frais</p> |
| <p>MERCREDI 17 JUIN</p> <p>Melon Chausson pané veggie Coquillettes bio et Légumes Produits laitiers Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 24 JUIN</p> <p>Champignon à la grec Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc nature bio Fruits frais</p> | <p>MERCREDI 1er JUILLET</p> <p>Tomate vinaigrette Quiche lorraine Salade verte Produits laitiers bio Fruits frais</p> |
| <p>JEUDI 18 JUIN</p> <p>Betteraves persillées Filet de poulet Jardinière de légumes Rondelé bio Dessert maison</p> | <p>JEUDI 25 JUIN</p> <p>Tomates cerises Hot dog Chips Yaourt à boire bio Glace</p> | <p>JEUDI 2 JUILLET</p> <p>Taboulé Chausson veggie Trio de légumes bio Tartare Fruits frais</p> |
| <p> VENDREDI 19 JUIN</p> <p>Pâté en croute Tagliattelles aux poissons Tomme Pastèque</p> | <p> VENDREDI 26 JUIN</p> <p>Salade Filet de merlu sauce boursin Riz bio et Légumes Cantal Fruits frais</p> | <p> VENDREDI 3 JUILLET</p> <p>Menu selon stock</p> |



Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km)

lait et fruits à l'école

validé le 26/03/2026