


MENU

RESTAURANTS SCOLAIRES

La cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu, en fonction des approvisionnements ou en raisons de problèmes techniques, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Le pain proposé à chaque repas est local.

 : Bénéficie de l'aide Européenne dans le cadre du programme * Lait et Fruits à l'école*



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu du 13/04/2026 au 17/04/2026	Betteraves rouges Vinaigrette Rôti de porc Lentilles Faisselle Miel/céréales Banane	Salade verte Vinaigrette Kebab/sauce blanche Frites/tomates Yaourt Poire	Thon à la Catalane Steak haché sauce Bercy Pommes Dauphine Fromage / Yaourt Compote	Carottes râpées Vinaigrette Quenelle nature sauce tomate Pâtes Yaourt Flognarde aux pommes	Concombre à la crème Saucisse Purée Fromage : Pâte fondue Pomme
Menu du 20/04/2026 au 24/04/2026	Salade verte Vinaigrette Sauce Bolognaise Pâtes Fromage Blanc Kiwi	Radis Beurre/sel Emincé de dinde au curry et lait de coco Brocolis/Riz Yaourt nature Compote	Haricots verts Vinaigrette Filet de lieu à l'oseille Semoule Fromage : Gouda Salade de fruits fraîche	Menu Creusois Salade verte Vinaigrette Fondu Jambon blanc Frites Gâteau Creusois Crème Anglaise	Salade de pommes de terre Vinaigrette Lasagnes aux légumes Salade verte Vinaigrette Fromage : Camembert Compote
Menu du 27/04/2026 au 01/05/2026	Carottes râpées Vinaigrette Omelette Pâtes à la crème Fromage : Vache qui rit Compote	Friand au fromage Escalope de dinde sauce aigre douce Petits pois/Carottes Yaourt nature Fraises	Salade verte/Mimolette Vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Fromage / Yaourt Banane	Maïs Vinaigrette Sauté de bœuf aux champignons Pommes Boulangère Fromage : emmental Cocktail de fruit	Férié

 Produits locaux de proximité

 Plat cuisiné sur place

Repas local

 Produits bio

* Sans sucre ajouté

Repas végétarien