

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

S15-S18/2026

SEMAINE 15				
LUNDI 06-04	MARDI 07-04	MERCREDI 08-04	JEUDI 09-04	VENDREDI 10-04
	Céleri rémoulade maison	Salade de pépinettes	Carottes râpées BIO	Salade verte / croûtons
	Omelette aux œufs BIO fines herbes	Poisson meunière et citron	Raviolis légumes et lentilles BIO	Sauté de dinde N.A
	Pommes sautées	Gratin de choux fleurs	***	Haricots beurre persillés
	Tome du Ramier	***	Yaourt brassé à la fraise BIO	***
	Salade de fruits	Banane	Sablé épeautre BIO	Crème vanille BIO
SEMAINE 16				
LUNDI 13-04	MARDI 14-04	MERCREDI 15-04	JEUDI 16-04	VENDREDI 17-04
Macédoine mayonnaise	Julienne de betterave	Salade verte croûtons	Chou blanc mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Saucisse de Toulouse Label Rouge	Curry de pois chiche HVE	Steak de veau sauce Savoyarde	Couscous	Filet de poisson MSC en sauce
Carottes persillées	Riz IGP	Pommes noisettes	Merguez	Gratin de brocolis Frais
Semoule au caramel	Crème chocolat de la ferme du Tilleul	Pommes HVE du Tarn et Garonne	Yaourt	Tarte Normande
SEMAINE 17				
LUNDI 20-04	MARDI 21-04	MERCREDI 22-04	JEUDI 23-04	VENDREDI 24-04
Salade d'endives & dès de fromage	Haricots verts vinaigrette	Pâté de campagne	Salade de haricots blancs à la Mexicaine	Salade verte
Sauté de porc à la Thaïe	Dahl de lentilles corail	Poulet grillé	Jambon braisé	Brandade de morue
Pommes sautées	Coquillettes BIO	Flageolets cuisinés	Jeunes carottes persillées	***
***	***	Camembert	*	***
Glace	Yaourt BIO nature sucré	Compote de pommes biscuitées	Crème vanille BIO	Salade de fruits
SEMAINE 18				
LUNDI 27-04	MARDI 28-04	MERCREDI 29-04	JEUDI 30-04	VENDREDI 01-05
Salade de pommes de terre	Céleris rémoulade maison	Taboulé	Salade verte aux croûtons	
Escalope de dinde N.A forestière	Rôti de porc BBC au jus	Calamars à la Romaine	Steak de veau sauce grand-mère	
Brocolis persillés	Pommes grenailles rôties	Haricots verts persillés	Potatoes	
Fromage blanc aromatisé BIO	Yaourt aromatisé BIO	Compote de poires / biscuit & kiri	Petit Suisse aromatisé BIO	