

# Menus du 20 au 24 avril 2026

## Lundi 20 avril

☞ Macédoine  
☞ Poisson pané  
☞ Pâtes  
☞ Fromage / Yaourt  
☞ Fruit de saison

## Mardi 21 avril

☞ Salade composée  
☞ Paleron braisé  
☞ Brocolis ou fondue de poireaux  
☞ Crème dessert  
☞ Biscuit

## Mercredi 22 avril

☞ Jambon blanc ou jambon de dinde  
☞ Côtelette sauce barbecue  
☞ Riz  
☞ Fromage / Yaourt  
☞ Fruit de saison

## Jeudi 23 avril

☞ Carottes râpées  
☞ Poulet Basquaise  
☞ Choux-fleurs / Pommes de terre  
☞ Fromage / Yaourt  
☞ Roulé à la confiture


## Vendredi 24 avril (Bio et Végétarien)

☞ Salade Mexicaine  
☞ Lasagnes  
☞ végétariennes  
☞ Fromage / Yaourt  
☞ Fruit de saison

### Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison ☞  
Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local 



Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Sylvie BONNEMOY