



MENU Scolaire du 20 avril 2026 au 15 mai 2026

	du 20 avril 2026 au 24 avril 2026	du 27 avril 2026 au 1 mai 2026	du 4 mai 2026 au 8 mai 2026	du 11 mai 2026 au 15 mai 2026
LUNDI	Salade mélangée œufs durs croutons	Chou Rouge Râpé Egalim Feta	Radis beurre	Carottes rapées Egalim au citron
	Cake maison végétarien (plat unique)	Sauté de veau aux olives SV : Colin beurre citron Croquettes de pommes de terre	Lasagnes Aux Légumes Grillés (Sans Viande) (plat unique)	Nuggets de poulet ketchup SV : Quenelles natures sauce tomate Lentilles BIO au jus
	Pomme Egalim	Compote de Pomme Mirabelles HVE	Kiwi BIO	Flan nappé caramel
MARDI	Taboulé semoule BIO	Salade de concombres HVE basilic	Chou blanc râpé Egalim	Salade de Blé Egalim Maïs Emmenthal
	Beignet de la mer	Pâte torsades BIO à la carbonara* SV : Pâtes torsades sauce tomate au thon	Sauté de bœuf BIO SV : Meunière poisson blanc	Saumon MSC à la crème
	Poêlée méridionale Gâteau maison au citron	(plat unique) Poire Egalim	Purée de courgettes Petit suisse aux fruits x2	Jardinière de légumes Egalim Tarte aux pommes
MERCREDI				
	Salade de pommes de terre Egalim	Céleri rémoulade Egalim	Crêpe fromage	FERIE
	Sauté de bœuf BIO sauce tomate SV : Filet de colin beurre miel citron Gratin de chou fleur EG Crème dessert chocolat	Colin Egalim Au Curry Riz BIO Panna Cotta Maison Caramel	Aiguillettes de poulet à l'ancienne SV : Œufs durs crème Haricots verts Egalim échalotes Purée de coing	FERIE FERIE FERIE
JEUDI	Coleslaw Egalim	FERIE	FERIE	PONT
	Quiche lorraine* SV : Tarte saumon ciboulette (plat unique)	FERIE FERIE	FERIE FERIE	PONT PONT
	Banane BIO	FERIE	FERIE	PONT
VENDREDI				

Légende

-  **H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale**
-  **Produit Egalim**
-  **C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2**
-  **Élaboration maison**

SV : Sans viande
SP : Sans porc

*** : contient du porc**



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilité



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

