

MENUS DU 1^{ER} AU 30 AVRIL 2026



MERCREDI 1 AVRIL

Nuggets de poulet
Petit pois carotte
Riz
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Goûter :
Lait nature, Pain au chocolat

JEUDI 2 AVRIL REPAS DU PRINTEMPS (PÂQUES)

Salade cocotte (œuf dur, croûtons, salade iceberg)
Navarin d'agneau
Pommes de terre persillées
Comté
Tiramisu
Chocolat de pâques
Goûter :
Fruit de saison, Sablés de Retz



VENDREDI 3 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette au miel à part
Curry de pois chiche
Semoule
Camembert
Fruit de saison
Goûter :
Pain et beurre, Fruit de saison

LUNDI 6 AVRIL FÉRIÉ

MARDI 7 AVRIL

Salade iceberg et croûtons
Sauté de veau aux olives
Purée de haricots verts
Emmental
Compote de pomme fraise /
Compote de pomme
Goûter :
Pain et barre de chocolat, Fromage blanc aromatisé

MERCREDI 8 AVRIL

Marmite d'églefin
Fondue de poireau et tortis
Carré de l'est
Fruit de saison
Goûter :
Compote de pomme, Pain et confiture

JEUDI 9 AVRIL

Steak haché au jus
Frites et ketchup
Fromage blanc nature
Fruit de saison
Goûter :
Madeleines, Fruit de saison

VENDREDI 10 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette à part
Omelette
Duo de brocolis et choux-fleurs
Semoule
Cantal
Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat
Goûter :
Compote de pomme poire, Pain et beurre

LUNDI 13 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de pois et fèves
Salade verte vinaigrette
Saint Nectaire
Banane
Goûter :
Lait nature, Pain et pâte à tartiner

MARDI 14 AVRIL

Salade iceberg et mimolette vinaigrette
Sauté de porc sauce caramel
/ Sauté de dinde sauce caramel
Haricots beurres persillés
Riz
Brie
Compote de pomme poire /
Compote de pomme pêche
Goûter :
Fruit de saison, Gâteau maison au yaourt

MERCREDI 15 AVRIL

Sauté de bœuf sauce paprika
Carottes aux épices
Pommes de terre
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Goûter :
Croissant, Jus de pomme

JEUDI 16 AVRIL

MENU CME
Cordon bleu
Coquillettes semi-complètes + emmental râpé
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Goûter :
Cake fourré fraise, Compote de pomme

VENDREDI 17 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette au miel à part
Filet de colin frais sauce oseille
Purée de potiron
Fromage blanc nature
Gâteau aux raisins secs
Goûter :
Pain et beurre, Fruit de saison

LUNDI 20 AVRIL

Salade verte et emmental
Rôti de bœuf sauce miel moutarde
Blé aux petits légumes
Liégeois chocolat / Liégeois vanille
Goûter :
Madeleine, Fruit de saison

MARDI 21 AVRIL

Filet de colin sauce aurore
Haricots verts persillés
Semoule
Saint Nectaire
Fruit de saison
Goûter :
Pain et pâte à tartiner, Compote de pomme fraise

MERCREDI 22 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette et mimolette
Sauté de poulet à la basquaise
Riz
Purée de pomme / Purée de pomme banane
Goûter :
Pain et confiture, Fruit de saison

JEUDI 23 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Œuf dur mayonnaise
Gnochetis sauce pesto et emmental râpé
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Goûter :
Lait nature, Pain au chocolat

VENDREDI 24 AVRIL

MENU CME
Cervelas / Roulade de dinde
Nuggets de poisson
Purée de courgette
Petit moulé
Pomme
Goûter :
Pain et beurre, Yaourt aromatisé

LUNDI 27 AVRIL

Feuilleté chèvre miel / Feuilleté camembert
Filet de lieu sauce crème ciboulette
Epinards béchamel
Pommes de terre
Fruit de saison
Goûter :
Cake fourré abricot, Compote de pomme poire

MARDI 28 AVRIL

Salade iceberg emmental et croûtons vinaigrette
Sauté de veau marengo
Brocolis
Blé
Tarte au chocolat
Goûter :
Croissant, Fruit de saison

MERCREDI 29 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Houmous
Quiche chèvre courgette
Salade verte vinaigrette
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison
Goûter :
Jus d'ananas, Pain et barre de chocolat

JEUDI 30 AVRIL

Carottes râpées
Jambon de porc / Jambon de dinde
Purée de pomme de terre
Tomme blanche
Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat
Goûter :
Pain et confiture, Fruit de saison



Légende

- | | | | |
|--|----------------------------------|--|---|
| | Recette du chef | | Circuit court origine France |
| | Issu de l'agriculture biologique | | Label Rouge |
| | Viande origine France | | Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale |
| | MSC : pêche durable | | Race à viande |
| | Bleu Blanc Coeur | | Produits subventionnés par AGRIMER |
| | Origine France garantie | | Certification environnementale de niveau 2 |
| | Appellation d'origine Contrôlée | | |

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

