










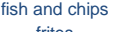




Restaurant Scolaire Avril /Mai 2026
Du 27/04 au 30/04
Du 4/05 au 13/05

 label rouge
  Appellation d'origine protégée
  Produits bio
  Œuf France
  viande française
  légumes fruits local
  poisson issu de la pêche durable

Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 1 er Mai
 Macédoine  cordon bleu  pâtes  pommes "la petite rainette"	 concombres  palette provençale  croquettes de pomme de terre  petits suisses aux fruits	 sal céréales  poisson meunière  crumble de rataouille  crème anglaise et 4/4	 radis/beurre  omelette  épinards à la crème  brie  mousse chocolat bio	FERIE
Lundi 4/05	Mardi 5/05	Mercredi 6/05	Jeudi 7/05	Vendredi 8/05
 salade de croûtons/fromage  chili con carné  riz  fromage blanc ferme d'Anglos	 betteraves aux pommes  brochette de dinde  lentilles /carottes  fromage  fruits au sirop	 terrine au saumon  steack  petits pois  fromage  crème dessert caramel	 salade niçoise  quiche à la tomate  salade  compote et migniardise	FERIE
Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	vendredi 15/05
 œufs "mimosa"  pâtes "napolitaine"  parmesan  banane	 carottes râpées  fish and chips  frites  yaourt ferme d'Anglos	 rilette de sardines  chipolatas  poêlée de légumes  donuts	FERIE	PONT

* Menus établis sous réserve de modifications en cas de soucis d'approvisionnement ou de maturité.



Menu établi sous réserve de modifications
 en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.



Menu établi sous réserve de modifications
en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.