







VACANCES DE PRINTEMPS



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

| lundi 6 avril 2026 | mardi 7 avril 2026 | mercredi 8 avril 2026 | jeudi 9 avril 2026 | vendredi 10 avril 2026 |
|--------------------|--|--|---|---|
| FERIE | COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE |
| | Macédoine de légumes sauce cocktail | Salade de pommes de terre (*pdt HVE)  | Chou chinois vinaigrette | Carottes BIO râpées vinaigrette |
| | Sauté de dinde* sauce crème moutardée (*Française)  | Jambon au jus <i>Filet de poulet au jus</i> <i>Galette végétale</i> | Filet de poisson sauce citron  | Bolo végétale (pois chiche)  |
| | Semoule BIO | Brocolis BIO fleurette | Haricots verts BIO sautés | Spaghettis BIO |
| | Coulommiers | Comté AOP  | Crème anglaise (50 ml) | Fromage frais nature sucré |
| | Kiwi BIO  | Salade de fruits | Gâteau au chocolat & haricot rouge | Poire cuite au coulis de fruits rouge |
| | Pain | Pain | Pain | Pain |

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Semaine 16 du : lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

VACANCES DE PRINTEMPS



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

| lundi 13 avril 2026 | mardi 14 avril 2026 | mercredi 15 avril 2026 | jeudi 16 avril 2026 | vendredi 17 avril 2026 |
|---|--|--|--|---|
| PARTONS EN VOYAGE | COMME CHEZ MAMIE | COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE |
| Salade de perles (tomates, concombres, citron) | Céleri BIO rémoulade | Feuilleté au fromage | Betteraves rouges BIO vinaigrette | Salade verte & vinaigrette |
| Filet de poulet sauce curry | Sauté de porc*au caramel (*Français) | Boulettes de bœuf* sauce paprika (*Français) | Gratin de crozets aux épinards* et fromage (*épinards BIO) | Filet de colin meunière |
| <i>Tortilla</i> | <i>Sauté de dinde au caramel</i> <i>Blanquette de poisson</i> | <i>Gnocchetti de lentilles sauce paprika</i> | | sauce tartare |
| Carottes BIO confites | Pommes dauphine | Choux-fleur HVE sautés | | Blettes en gratin |
| Cantal jeune AOP | Margériaz "coopérative de Lescheraines" | Fromage frais nature sucré | Yaourt BIO sucré "Gruffu" (seau) | Brie |
| Orange sanguine | Compote pommes fraises BIO "Thomas Le Prince" | Poire | Pomme BIO "Cercier" | Quatre quart aux pépites de chocolat |
| Pain | <i>Pain</i> | <i>Pain</i> | <i>Pain</i> | <i>Pain</i> |

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS