



Menus du Lundi 20 avril AU 12 juin 2026

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL	LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI	
Lentilles au curry bio	Salade verte		Salade de betteraves	Filet de poisson meunière	Salade verte			
Saucisses de Toulouse	Hachis parmentier	Purée de patate douce	Lasagne aux épinards	Rôstis aux légumes	Chili con carne	Rôti de porc dans son jus	Tortilla et son coulis de tomate	
Yaourt bio sucré		Filet de colin Dieppoise		Clafoutis aux fruits	Riz Camargue bio	Courgettes à la crème	Yaourt nature bio	
Fruits de saison	Fromage bio Fruits bio	Fromage blanc Fruits	Yaourt aux fruits Fruits	Fruits	Yaourt bio	Fromage bio Fruits	Fruits bio	
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1 MAI	LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI	
Radis et beurre		Salade de concombres, tomates et maïs		Pentecôte	Boulgour bio Gratin de légumes Fromage blanc bio et ses fruits frais	Salade de tomates bio	Cake aux olives	
Calamars frits	Merguez	Poulet rôti mariné	FERIE			Moussaka	Gratin de poisson	
Chou-fleur en gratin	Pommes de terre sautées	Purée de haricots verts				Riz bio	aux épinards et pommes de terre	
Gâteau au yaourt	Compote	Fromage bio				Fruits de saison bio	Fruits bio	
	Fruits de saison	Fruits de saison		<i>Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit!</i>				
LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	JEUDI 7 MAI	VENDREDI 8 MAI	LUNDI 1 JUIN	MARDI 2 JUIN	JEUDI 4 JUIN	VENDREDI 5 JUIN	
Riz de Camargue bio et ses carottes citronnées et persillées bio	Pizza au fromage maison	Saucisse chipolatas	FERIE	Œuf mayonnaise bio	Salade verte composée			
	Rôti de dinde au jus	Gratin de pomme de terre		Poulet basquaise	Quenelle nature	Boulettes de bœuf	Poisson pané / Salade de pépinettes	
	Haricots verts bio			Semoule bio	Haricots verts bio	Lentilles bio		
	Yaourt sucré bio	Fruits bio		Fromage bio	Fruits	Gâteau à la semoule	Yaourt nature bio	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		Fruits bio	Fruits bio	Fruits bio		
<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				<i>Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !</i>				
LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI	LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN	
Salades composées	Couscous végétarien	ASCENSION	PONT	Poulet rôti aux herbes	Salade de concombre		Salade de pastèque et feta	
Hachis parmentier de poisson				Semoule bio	Taboulé maison	Lasagnes d'aubergines au parmesan	Tomates farcies	Piperade / polenta
				Yaourt bio	Crumble aux fruits de saison		Riz bio	
Fraises				Fruits bio	Fruits bio	Fruits de saison	Yaourt bio	Fromage
				Fruits bio	Fruits bio	Fruits bio	Fruits bio	

Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.

Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30