

Menus du 27 Avril au 1^{er} Mai 2026

(menu conseillé)



Lundi 27/04

Asperges à la flamande
Salade périgourdine
Flan au maroilles (in)
Rougail de saucisses
Omelette basquaise (V)
Pommes de terre rissolées
Fricassée de champignons
Yaourt fermier
Fromages au choix
Poire
Crème dessert
Gaufre



Riz cantonnais en salade
Sauté de volaille au
gingembre
Haricots plats
Faisselle
Flan aux œufs (in)

Attention : la cuisine se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou les circonstances particulières de variation d'effectifs (événements, grèves...); les fruits sont notés à titre indicatif sous réserve de maturité.

Le Gestionnaire,
J. EYDOUX



Mardi 28/04

Artichaut vinaigrette
Quiche aux légumes (in)
Salade de tomates à
l'échalote
Daube de canard
Nuggets de poissons
Mélange céréaliers
Ratatouille (in)
Petits suisses
Fromages au choix
Ananas
Compote de fruits
Panna cotta au chocolat (in)



Beignets de calamars
Spaghettis & petits légumes (V)
Fromages au choix
Yaourt aux fruits

Mercredi 29 /04

Salade verte
Verrine au saumon (in)
Pavé d'autruche aux
chanterelles
Poisson en papillote
Écrasé de pommes de terre
Carottes sautées
Yaourt brassé
Fromages au choix
Mangue
Bugnes (in)



Salade de perles légumières
Œufs à la florentine (V)
Épinards & croûtons
Yaourt nature
Banane

Le Proviseur,
R. CANNAFARINA



Jeudi 30/04

Salade niçoise
Rosette
Flammekueche (in)
Boulettes de bœuf à la tomate
Gratin aux fruits de mer
Polenta crémeuse
Tajine de légumes
Jockey
Fromages au choix
Fruits de saison
Ile flottante
Liégeois aux fruits



Vendredi 1^{er}/05



Vive les longs week ends



Affichage au restaurant scolaire d'informations à destination des consommateurs sur la présence d'allergènes alimentaires susceptibles d'être utilisés dans la confection des repas.
(cf. décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 - JO du 19/04/15)