

# MENUS DU 31 MARS AU 25 AVRIL 2025



## LUNDI 31 MARS

Goulash de bœuf      
Carottes aux épices     
Boulghour 

**Fromage blanc aromatisé**  /  
Fromage blanc nature et sucre 

**Fruit de saison** 

**Goûter :**

Pain et pâte à tartiner  
Jus de pomme

## MARDI 1<sup>ER</sup> AVRIL MENU CME

Salade verte et maïs vinaigrette 

Filet de colin pané  

Haricot vert 

Pomme de terre vapeur   

Buchette de lait mélangé

Ile flottante

**Goûter :**

Cake au yaourt et pépites de  
chocolat maison  
Fruit de saison

## MERCREDI 2 AVRIL

Sauté de poulet sauce moutarde 

  

Purée d'épinard  

**Vache qui rit**  / Petit moulé 

Fruit de saison 

**Goûter :**

Pain au chocolat  
Compote de pomme

## JEUDI 3 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Coleslaw   

Curry de haricots rouges sauce  
curry coco 

Semoule 

Cantal 

**Compote de pomme fraise**  /  
Compote de pomme poire 

**Goûter :**

Madeleines  
Fruit de saison

## VENDREDI 4 AVRIL

Marmite d'Eglegin à la crème  

Tortis   et emmental râpé

**Yaourt nature** 

**Fruit de saison** 

**Goûter :**

Pain et pâte à tartiner  
Yaourt aromatisé

## Légende

 Recette du chef

 Issu de l'agriculture biologique

 Viande origine France

 MSC : pêche durable

 Bleu Blanc Coeur

 Origine France garantie

 Appellation d'origine Contrôlée

 Circuit court origine France

 Label Rouge

 Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 7 AVRIL

Salade iceberg mimolette et  
emmental vinaigrette 

Filet de lieu frais sauce persillée

 

Purée de patate douce 

Carré de l'Est 

Crème dessert vanille

**Goûter :**

Pain et beurre, Fruit de saison

## MARDI 8 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Omelette 

Duo chou-fleur et brocolis  

Pomme de terre

**Saint Nectaire** 

**Fruit de saison** 

**Goûter :**

Cake fourré chocolat  
Petit suisse nature et sucre

## MERCREDI 9 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette 

 

Steak haché au jus    

Penne  et emmental râpé

**Flan vanille**  / Flan caramel 

**Goûter :**

Pain et barre de chocolat  
Fruit de saison

## JEUDI 10 AVRIL MENU DE PRINTEMPS

Salade cocotte (Œuf dur, iceberg et  
crouton) vinaigrette  

Sauté d'agneau printanier   

Flageolet

Fromage blanc et miel 

Gâteau au chocolat, crème  
anglaise, chocolat de Pâques  

**Goûter :**

Pain et confiture, Compote de  
pomme



## VENDREDI 11 AVRIL

Calamar à la romaine et sauce  
béarnaise

Haricots verts  persillés et riz 

**Yaourt nature** 

**Fruit de saison** 

**Goûter :**

Fromage blanc aromatisé  
Sablé de Retz

## LUNDI 14 AVRIL

Carbonara de porc  

S.P. : Carbonara de dinde  

Macaronis  et emmental râpé

Gouda

Fruit de saison 

**Goûter :**

Cake fourré abricot  
Fromage blanc aromatisé

## MARDI 15 AVRIL MENU CME

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce barbecue  



Purée de carottes    et

vache qui rit

Pomme 

**Goûter :**

Pain et confiture  
Yaourt nature et sucre

## MERCREDI 16 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette au miel

  

Poisson pané  et citron

Riz 

Samos

Mousse au chocolat 

**Goûter :**

Croissants  
Fruit de saison

## JEUDI 17 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Quiche aux épinards féta  

Salade verte vinaigrette 

Yaourt aromatisé 

Fruit de saison 

**Goûter :**

Madeleines  
Compote de pomme fraise

## VENDREDI 18 AVRIL

Radis râpé sauce fromage blanc

ciboulette   

Marmite de cabillaud sauce

brunoise  

Semoule aux petits légumes 

**Emmental**  / Edam 

**Compote de pomme**  / Compote

de pomme poire 

**Goûter :**

Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

## LUNDI 21 AVRIL FÉRIÉ

## MARDI 22 AVRIL

Rôti de bœuf    et

ketchup

Carottes aux épices   

Blé  

**Camembert**  / Carré de l'Est 

Fruit de saison 

**Goûter :**

Pain au lait et confiture  
Compote de pomme

## MERCREDI 23 AVRIL MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de lentilles 

**Saint Paulin** 

Mont cadi

Fruit de saison 

**Goûter :**

Fromage blanc aromatisé  
Pain et barre de chocolat

## JEUDI 24 AVRIL

Salade verte et croûton vinaigrette



Egrené de bœuf bolognaise 

 

Pennes  et emmental râpé

Saint Nectaire 

Tiramisu 

**Goûter :**

Jus d'orange  
Pain au chocolat

## VENDREDI 25 AVRIL

**Feuilleté chèvre miel**  / Feuilleté

camembert 

Filet de lieu sauce aurore  

Epinards à la crème  

Pomme de terre vapeur   

Fruit de saison 

**Goûter :**

Cake au yaourt maison  
Yaourt nature et sucre



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.

