

MENUS SCOLAIRE AVRIL 2026

du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026

UFCV

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026	MENU BIO BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE FRAMBOISE LÉGUMES COUSCOUS ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT BIO	SALADE MEXICAINE PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ CANTAL AOP FRUIT BIO	CÉLERI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR SAUCE LAIT DE COCO & CURRY Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO FAÇON COUSCOUS RIZ BIO PILAF TOMME BLANCHE COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	MENU 100 % FRANC-COMTOIS CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES & VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC IGP SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CANCOILLOTE A L'AIL IGP PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO RÉGIONALES YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL CAKE DU CHEF AU MIEL RÉGIONAL (FARINE BIO)	REPAS DE PÂQUES SALADE DE HARICOTS VERTS BIO BOULETTE A L'AGNEAU SAUCE AU THYM Alter : BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE AU THYM FLAGEOLETS COMTÉ AOP PARIS BREST AU CHOCOLAT
du lundi 20 avril au jeudi 30 avril 2026	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN & VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET FR SAUCE PROVENÇALE Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CANCOILLOTE IGP FRUIT BIO	CHOU FLEUR CE2 RÉMOULADE PENNE BIO FAÇON CARBONARA AUX ALLUMETTES DE PORC FR Alter : PENNE BIO SAUCE FROMAGÈRE RÉGAL DES MOINES CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE ÉPINARDS BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE MOUTARDE Alter : PAUPIETTES AU POISSON SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET PANAI VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU DU CHEF AUX PRALINES ROSES (FARINE BIO)	RADIS ROSE & BEURRE SALÉ CURRY DE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO SUISSE SUCRÉ FRUIT BIO
du lundi 27 au jeudi 30 avril 2026	MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES DAHL DE LENTILLES BIO RIZ BIO PILAF POINTE DE BRIE RÉGIONAL FLAN CHOCOLAT	SALADE DE PENNE BIO & VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR AU JUS Alter : OMELETTE & KETCHUP DU CHEF PETITS POIS CE2 YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT BIO	SALADE DE CHOU ROUGE & POMMES - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COULOMMIERS RÉGIONAL FRUIT BIO	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE À L'AIL SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON CARBONADE FLAMANDE Alter : CASSOLETTE DE POISSON FAÇON CARBONADE FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM BIO CAKE DU CHEF A LA NOIX DE COCO (FARINE BIO)	FÉRIÉ
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable