

Menus

AVRIL

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



6 Céleri rémoulade
Rôti de porc
Pâte
Camembert
Compote
pomme fraise bio

13 Salade printanière
Poulet basquaise (circuit court)
Riz pilaf
Liégeois vanille
Pomme (circuit court)

20 Betterave
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Comté AOP *
Compote pomme
abricot, banane bio

27 Tarte aux trois fromages
Sauté de porc provençale
Courgette
Kiri bio *
Pomme bio *

7 Taboulé
Cordon bleu
Haricot vert
Yaourt nature sucré
(circuit court)
P'tit carré abricot

14 Mortadelle
Filet de dorade à l'aneth
Pomme vapeur
Tomme blanche
Abricot au sirop

21 Carotte bio *
Omelette
Pomme sautée
Babybel bio *
Orange bio *

28 Concombre bio *
Steak haché
Torsade bio (circuit court)
Yaourt nature bio *
Fruits des îles au sirop

1 Terrine de légumes,
sauce cocktail
Chou farci
Riz
Saint-Paulin
Kiwi

8 Friand au fromage
Boulette de bœuf
Purée de pomme de terre
Gouda
Fruit de saison

15 Quiche lorraine
Rôti de bœuf en sauce
Salsifis persillade
Fromage
Poire

22 Champignon frais au jambon
Grillardin de veau
Haricot vert
Faisselle
Pêche au sirop

29 Chou fleur au curry
Fricadelle au jus
Poêlée campagnarde
Rondelé
Fruit de saison

2 Œuf mimosa
Gigot d'agneau aux herbes
Flageolet
Cantal AOP *
Cloche de Pâques
et chocolat

9 Tomate au basilic
Gratin de coquille à la volaille
Saint-Nectaire AOP
Kiwi bio

16 Radis beurre
Saucisse de Francfort
Etuve de chou
Fromage blanc bio
Banane bio

23 Salade verte emmental noir
Rôti de dinde jus aux épices
Ratatouille
Kiri chèvre
Kiwi

30 Pomme de terre au thon
Cuisse de poulet au jus
(circuit court)
Haricot beurre
Petit suisse aux fruits
Beignet chocolat noisette

3 Salade de pépinette à l'italienne
Dos de colin à la chinoise
Epinard à la crème
Emmental bio *
Banane bio *

10 Trio de crudités à la bulgare
Filet de lieu sauce safranée
Fondue de poireaux
Vache picon
Tarte clafoutis griotte

17 Salade fromagère
Brandade de colin «maison»
Brie
Gâteau basque

24 Salade de lentille bio
(circuit court)
Filet de poisson à la crème
Méli-mélo de légumes bio
Délice emmental
Éclair vanille

VACANCES SCOLAIRES DU 06/04/2026 au 19/04/2026

MENU VEGETARIEN

* subventionné dans le cadre
du programme de l'union
européenne à
destination des écoles



Cuisine communautaire
03.86.26.71.15.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr
et sur le portail famille

Les viandes (bovines, ovines et porcines) utilisées dans la confection des repas sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne. La traçabilité est totale et peut être vérifiée à tous moments par les services compétents. La direction se réserve le droit de modifier le menu selon les arrivages.