

LES MENUS D'AVRIL 2026

SaintGilles 

LUNDI 6

PÂQUES



MARDI 7

Hachis parmentier
Salade verte

Yaourt aux fruits 

GOÛTER : Pain/Beurre
Chocolat
Fruit 

MERCREDI 8

Pâtes  à la provençale

Crudités 

Fromage 

Fruit 

JEUDI 9

Concombre  ciboulette

Poulet rôti
Carottes 

Tartelette chocolat

GOÛTER : Pain
Confiture / Laitage

VENDREDI 10

Salade de chou
blanc vinaigrette

Filet de poisson à la sauce
crème / Riz 

Saint-Paulin  Fruit 

GOÛTER : Cake maison
Fruit  / Laitage

LUNDI 13

Pâté de campagne

Émincé de boeuf
au poivre vert


Poêlée de légumes

Emmental  

Fruit  

MARDI 14


Salade de pommes
de terre

Omelette  aux fines herbes
Salade verte

Laitage 

MERCREDI 15

Carottes râpées

Filet de dinde
Haricots blancs  à la tomate

Fromage  Fruit

JEUDI 16

Champignons
à la grecque

Chipolatas rôties
Purée

Entremet vanille

VENDREDI 17

Salade d'endives

Merlu
Sauce crevette
Riz 

Compote 

LUNDI 20

Concombres  au fromage blanc

Poisson
Sauce crème
Pommes de terre vapeur

Fromage 

Fruit  

MARDI 21

Taboulé

Boeuf
Carottes 

Fromage

Laitage 



MERCREDI 22

Salade composée

Quiche
au Brie  

Fruits
au sirop

JEUDI 23

Salade
de haricots verts  

Rôti de porc au jus
Coquillettes 

Fromage

Fruit  

VENDREDI 24

Céleri  Vinaigrette

Sauté de poulet
Poêlée de légumes

Chou à la crème


LUNDI 27

Carottes râpées  

Pâtes  bolognaise

Tomme Blanche 

Fruit  

GOÛTER : Tartines
craquantes chocolat
Fruit / Lait 

MARDI 28

Chou-fleur
Vinaigrette acidulée



Galette  Tomate
Fromage 

Yaourt 

GOÛTER : Pain
Fromage  Fruit 

MERCREDI 29


Salade de riz

Sauté de dinde
au paprika
Haricots verts  

Compote 

JEUDI 30


Tomates au basilic

Côte de porc
Sauce moutarde
Semoule 

Camembert  

Fruit  

GOÛTER : Pain
Confiture / Laitage

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués 
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués 