



S 1 du 20 au 24 avril 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 20/04	<p>Salade composée – Demi pamplemousse</p> <p><b>Feuilleté au comté</b></p> <p><b>Chili con carne</b></p> <p><b>Chili sin carne</b></p> <p><b>Pâtes tricolore</b></p> <p><b>Tartare</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><b>Raviolis</b></p> <p>Salade verte</p> <p><b>Babybel</b></p> <p>Corbeille de fruits</p>
MARDI 21/04	<p>Salade composée – Demi pamplemousse</p> <p>Duo choux aux noix et emmental</p> <p><b>Filet de poisson pané tex mex</b></p> <p><b>Blé bio</b></p> <p><b>Riz au lait et caramel</b></p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Champignons à la crème</p> <p><b>Poulet à l'abricot</b></p> <p>Pomme dauphine</p> <p><b>Comté bio</b></p> <p>Corbeille de fruits</p>
MERCREDI 22/04	<p>Salade composée – Demi pamplemousse</p> <p><b>Céleri remoulade</b></p> <p><b>Emincé de bœuf au poivre vert</b></p> <p>Printanière de légumes</p> <p><b>Petit suisse sucré local</b></p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade César</p> <p><b>Crêpinette de porc sauce au bleu</b></p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Yaourt aux fruits bio</p> <p>Ile flottante</p>
JEUDI 23/04	<p><b>Menu de Pâques</b></p> <p><b>Œuf de caille sur son lit de carottes</b></p> <p><b>Avocat au crabe</b></p> <p><b>Sauté de poulet au curry ou Filet de lieu</b></p> <p><b>Pomme duchesse</b></p> <p><b>Fagot d'haricots verts</b></p> <p>Coca ou Ice tea</p> <p><b>Charlotte aux fruits ou au chocolat</b></p>	<p>Asperge et œuf mayonnaise</p> <p><b>Pizza maison</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt bifidus</p> <p>Banane</p>
VENDREDI 24/04	<p>Salade composée – Demi pamplemousse</p> <p><b>Mortadelle</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Pané au fromage</b></p> <p><b>Trio de céréales</b></p> <p><b>Morbier</b></p> <p><b>Liégeois vanille ou chocolat</b></p>	<p>Entrée varié</p> <p><b>Kebab maison</b></p> <p>Frite fraîche</p> <p>Soda</p> <p>Glace nui</p>

Produit :

Menu conseillé



Ame la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur