




Menus

Période du 30 mars au 1^{er} avril 2026



<p>Lundi 30 mars</p> <p>Salade de choux fleur ■ Cassolette de colin aux fruits de mer ■ Riz pilaf BIO Yaourt de la ferme de la Roche local</p>	<p>Mardi 31 mars</p> <p>Coleslaw ■ Quenelles à la sauce tomate ■ BIO Champignons de Paris et olives ■ Camembert</p> 	<p>Jeudi 2 avril</p> <p>Salade de betteraves et ciboulette ■ Hachis Parmentier ■ Flan vanille ■ BIO Hachis parmentier de poisson MSC ■</p>	<p>Vendredi 3 avril</p> <p>Salade verte BIO Croque monsieur ■ Haricots beurre Orange Croque végétarien ■</p>
---	---	---	--

VACANCES VACANCES

<p>Lundi 20 avril</p> <p>Salade d'endives ■ Filet de hoki sauce ciboulette MSC ■ Coquillettes BIO Fourme de Montbrison local</p>	<p>Mardi 21 avril</p> <p>Céleri vinaigrette ■ Emincé de bœuf Label rouge local ■ Carottes Vichy ■ Banane BIO Cœur de merlu MSC</p>	<p>Jeudi 23 avril</p> <p>Salade verte local BIO F Saucisson chaud Ferme Betholet local HVE Pommes de terre vapeur local Fromage blanc Saucisse végétale</p>	<p>Vendredi 24 avril</p> <p>Radis beurre local BIO F Cake au fromage ■ Haricots beurre Flan caramel ■</p> 
<p>Lundi 27 avril</p> <p>Salade d'Ebly ■ Sauté de dinde local ■ Brocolis BIO Yaourt de la Ferme de la Roche local BIO Dos de colin MSC</p>	<p>Mardi 28 avril</p> <p>Potage de légumes ■ BIO F Gnocchis aux champignons sauce tomate ■ Crème dessert au chocolat équitable local</p> 	<p>Jeudi 30 avril</p> <p>Carottes rapées ■ Cassolette de moules MSC ■ Riz pilaf BIO Compote pomme/poire</p>	<p>Vendredi 1^{er} mai</p> <p>FÉRIÉ</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes **BIO** issus de la régie agricole municipale

Service scolaire : 04 77 40 50 33

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 30 mars au 1^{er} avril 2026



<p>Lundi 30 mars</p> <p>Taboulé menthe cumin MAISON Escalope de volaille sauce provençale / Colin à l'orientale Poêlée de légumes / pommes de terre cubes persillées Yaourt fermier</p>	<p>Mardi 31 mars</p> <p>Jambon braisé / Dos de colin sauce citron Coquillettes / Purée de courgettes Rondelet aux fines herbes Pommes au four caramel beurre salé MAISON</p>	<p>Jeudi 2 avril</p> <p>Macédoine au curry Paupiette de dinde sauce orange / Merlu aux aromates Pommes allumettes / Beignet de choux-fleurs Cantal AOP Eclair chocolat</p>	<p>Vendredi 3 avril</p> <p>Carottes râpées au citron Lasagnes MAISON / Saumon sauce à l'orange Fusillis au beurre / légumes du jour Fromage blanc</p>
<h2>VACANCES</h2>			
<h2>VACANCES</h2>			
<p>Lundi 20 avril</p> <p>Chipolatas Artisanales / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / Champignons persillés Petit suisse aromatisé BIO Poire</p>	<p>Mardi 21 avril</p> <p>Hauts de cuisse de poulet local / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / purée de courges BIO Saint Paulin Crème dessert fermière</p>	<p>Jeudi 23 avril</p> <p>Colin sauce aux épices Pommes allumettes / Cordiale de légumes Gouda BIO Purée pommes poire BIO</p>	<p>Vendredi 24 avril</p> <p>Mafé de volaille local / Baccalhou à la portugaise Riz basmati / Légumes du jour Faisselle Ananas Caramélisé</p>
<p>Lundi 27 avril</p> <p>Merlu sauce provençale Riz camarguais / Légumes du jour Yaourt nature fermier Banane</p>	<p>Mardi 28 avril</p> <p>Daube de bœuf provençale / Dos de colin sauce citron Penne rigate / Epinards au beurre Tomme noire Purée pommes BIO</p>	<p>Jeudi 30 avril</p> <p>Caillette Ardéchoise local / Cabillaud aux aromates Pommes allumettes / courgettes persillées Fourme d'Ambert AOP Mini choux sauce chocolat</p>	<p>Vendredi 1^{er} mai</p> <p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33