



## Menus du 07 avril au 22 mai 2026



|                 | Du 07 au 10 avril  | Du 13 au 17 avril  | Du 04 au 07 mai   | Du 11 au 12 mai   | Du 18 au 22 mai   |
|-----------------|--|--|---|---|---|
| <b>LUNDI</b>    | <b>Jour Férié</b>  | Salade multi graine<br>Salade au cervelas<br>Calamars à l'américaine<br>Riz blanc<br>Fromage bio<br>Fruits frais   | Poke bowl composé<br><b>Charcuterie</b><br>Parmentier de poisson<br>Fromage bio<br>Fruits frais   | Piémontaise<br>Taboulé au boulgour<br><b>Sauté de porc à la moutarde</b><br>Petits pois à la Française<br>Fromage bio<br>Fruits de saison | Tomate à l'antiboise<br>Salade à la Libanaise<br><b>Carbonnade Flamande</b><br>Tagliatelles<br>Fromage bio<br>Fruits de saison  |
| <b>MARDI</b>    | Salade de pâtes montagnarde<br><b>Œuf dur mayonnaise</b><br>Filet de poisson pané<br>Tomate provençale<br>Poêlée campagnarde<br>Laitage bio<br>Corbeille de fruits | Pizza complète<br>Tarte aux poireaux<br>Salade verte<br><b>Bœuf à l'asiatique</b><br>Duo de courgettes gratinées<br>Fromage blanc miel/noix<br>Corbeille de Fruits | Concombre fromage blanc<br>Avocat aux crevettes<br><b>Rôti de porc braisé</b><br>Pommes grenailles rôties<br>Laitage bio<br>Fruits de saison  | Salade burrata<br>crème balsamique<br>Salade germe de soja<br><b>Brochette de dinde</b><br>Pâtes<br>Laitage de nos montagnes<br>/Fruits   | Coleslaw<br>« Piquillos » farcis<br>Matelote de poisson<br>Riz basmati<br>Fromage blanc fermier au sucre ou aux fraises locales |
| <b>JEUDI</b>    | <b>Menu Catalan</b><br>Pain Tomate et <b>jambon</b><br>Escalivada légumes grillés<br>Fideua<br>Fromage bio<br>« Bunyetes » et chocolat                             | Taboulé végétal<br>Duo de tapenade et croûton<br>Burger Végétarien<br>Frites<br>Fromage bio<br>Fraises « locales » au sucre  | <b>Menu du Monde</b><br>Salade chèvre et miel<br><b>Wrap au jambon</b><br><b>Tasty crouty</b><br><b>(poulet pané)</b><br>Riz Pilaf<br>Moelleux au chocolat<br>Tartelette citron meringuée | <b>Jour Férié</b>   | Feuille de brick et chèvre<br>Tarte au thon<br>Salade verte<br>Moussaka Végétarienne<br>Pâtisserie « Maison »                   |
| <b>VENDREDI</b> | Asperges fraîches vinaigrette<br>Salade Printanière<br>Gratin de légumes<br>Blé à la Marocaine<br>Laitage de nos montagnes<br>Fruits frais                         | Concombre Bulgare<br>Soupe froide dés de feta<br><b>« Croziflette »</b><br>Laitage bio<br>Compote de pommes meringuées<br>Ananas meringué                          | <b>Jour férié</b>   | <b>Jour Férié</b>   | Piémontaise<br>Salade Gersoise<br><b>Escalope de volaille</b><br>Carottes vichy<br>Laitages de nos montagnes<br>Fruits frais    |


Le Chef Cuisinier

  
Thierry PINEDA

La Secrétaire Générale d'Etablissement

  
Françoise CAZENOVE

La Principale

  
Nathalie GOURLAY