











Les menus des vacances scolaires du 6 avril au 17 avril 2026

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
JOUR FERIE	Carottes râpées  Viande (poulet) sauce Gaston Gerard Semoule  Comté  Compote pomme-mirabelle 	Lentilles en salade  Viande (boeuf) sauce marengo  Chou-fleur Babybel  Fruit de saison 	Salade (batavia) / vinaigrette  Poisson (colin) meunière / Citron  Légumes de printemps  Kiri  Brownie chocolat	Bourguignon de champignons Purée de haricots blancs  Yaourt abricot sur lit de fraise  Banane 

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Macédoine de légumes  Nuggets de poulet / Ketchup Pâtes (coquillettes)  Cantafrais Fruit de saison 	Chou blanc et carotte  Poisson (lieu) sauce au lait de coco  Petits pois Yaourt nature / sucre de canne   	Céleri rémoulade  Viande (boeuf) sauce Dijonnaise  Céréales méditerranéennes Moelleux d'Arinthon  Compote pomme-banane 	Salade de haricots beurre Lentilles miel moutarde  Blé aux petits légumes  Saint-Nectaire  Fruit de saison 	Salade (batavia) / sauce au vinaigre balsamique  Lasagnes aux légumes de printemps  Yaourt de brebis / sucre de canne  Cake aux poires 

LÉGENDE S/P Plat sans porc  Agriculture biologique  Commerce équitable  Pêche durable  Label Rouge  AOC  AOP  Local  Bleu Blanc Coeur  HVE

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES ISSUS DE LA LÉGUMERIE

Carotte, céleri rave, chou blanc, flageolet, haricot blanc, lentille, navet oignon, poireau, pomme de terre

COMPOSITION DES PLATS

Macédoine de légumes : carotte, navet, céleri rave, flageolet, petit pois **Lasagnes aux légumes de printemps** : lasagne, carotte, navet, céleri, poireau **Légumes de printemps** : carotte, celeri, poireau, navet **Céréales méditerranéennes** : céréales, persil, tomate, herbes de provence •

Dijon rassemble

