

Menus du 13 au 24 Avril 2026

RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

Lundi 13 AVRIL	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
	CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES VINAIGRETTE		SALADE DE COQUILLETES BIO AU THON	
CORDON BLEU DE DINDE FR/ PANÉ FROMAGER	DOS DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE PAPIKA	RÔTI DE DINDE/ MERLU MSC SAUCE NAPOLITAINE	SAUTÉ DE PORC* / SAUCISSE VÉGÉTALE SAUCE CHAMPIGNONS	PARMENTIER DE CAROTTES À L'EGRaine VÉGÉTALE DE POIS BIO
PETITS POIS CE2	RIZ BIO	SEMOULE BIO	DUO DE FLEURETTES	
CANTAL AOP		PONT L'EVÊQUE AOP		YAOURT NATURE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE DU CHEF À LA CAROTTE	FRUIT DE SAISON BIO	DONUTS
Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
	FRIAND AU FROMAGE	MACÉDOINE MAYONNAISE		SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE
CAPELLINIS SAUCE FROMAGE	AIGUILLETES DE POULET/ COLIN MSC sauce cumin	FILET DE POISSON PANÉ MSC SAUCE TARTARE	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE BARBECUE	JAMBON BLANC ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ SAUCISSE VEGETALE
	HARICOTS VERTS BIO TOMATÉS	BOULGOUR BIO	FRITES	TORTIS BIO/ KETCHUP
MOUSSE AU CHOCOLAT			MIMOLETTE	
BISCUIT	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO RÉGIONALE FRAMBOISE	GÂTEAU AU CHOCOLAT