

LUNDI 20/04

- Salade verte
- Betterave mais
- Pâtes carbonara
- Pâte carbonara vg
- Kiri
- Crème mont blanc chocolat

MARDI 21/04

- Rillettes de porc
- Pépites de colin
- épinards à la crème
- Emmental
- Fruits de saison

JEUDI 23/04

MENU VEGETARIEN

- Carottes râpées
- Boulette pois chiche
- Purée de légumes
- Brie
- Rose des sables

VENDREDI 24/04

- Chou mimolette
- Boeuf en daube
- Coeur de filet de merlu
- Pomme noisette
- Yaourt nature sucre
- Fruits de saison

Menu conseillé Bio Local Végétarien

Aide UE à destination des écoles

Fait Maison

*Assaisonnement à part



PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 17 - ECOLE ELEMENTAIRE - Déjeuner

Semaine 17

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

20/04/2026

- Salade verte
- Pâtes carbonara
- Pâte carbonara vg
- Kiri
- Crème mont blanc chocolat

								X		X			
X					X								
X					X								
					X								
					X								

21/04/2026

- Pepite de colin
- épinards à la crème
- Emmental

X			X										
X					X								
					X								

23/04/2026

- Carottes râpées
- Boulette pois chiche
- Purée de légumes
- Rose des sables

								X		X			
X					X								
					X								
X					X								
















24/04/2026

- Chou mimolette
- Boeuf en daube
- Coeur de filet de merlu
- Pomme noisette
- Yaourt nature sucre

		X			X			X		X			
X										X			
			X		X								
X		X											
					X								

LUNDI 27/04

MENU VEGETARIEN

- Salade vert oeuf dur croustons    
- Omelette aux fine herbes    
- Semoule   
- Yaourt aromatisé   
- Peche au sirop 

-  Menu conseillé  Bio
-  Local  Végétarien

Aide UE à destination des écoles

MARDI 28/04

- Salade de pomme de terre   
- émincé de poulet à la moutarde  
- Falafel 
- Gratin de chou fleur   
- Tomme blanche 
- Fruits de saison 

-  Fait Maison

*Assaisonnement à part

JEUDI 30/04

- Jambon blanc   
- Diot sauce vigneronne   
- Dos de colin sauce curcuma
- Polenta   
- Camembert 
- Ile flotante   



VENDREDI 01/05

Férié

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 18 - ECOLE ELEMENTAIRE - Déjeuner

Semaine 18

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
--------	-----------	-------	---------	------	------	-------------	--------	----------	--------	---------	-------	------------	-----------

27/04/2026

Salade vert oeuf dur croustons

X		X						X		X			
---	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--	--

Omélette aux fines herbes

		X			X								
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Semoule

X													
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Yaourt aromatisé

					X								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

28/04/2026

Salade de pomme de terre

										X			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

émincé de poulet à la moutarde

					X			X					
--	--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--

Falafel

X													
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Gratin de chou fleur

X					X								
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Tomme blanche

					X								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

30/04/2026

Diot sauce vigneronne

										X			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Dos de colin sauce curcuma

			X		X								
--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Polenta

					X								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Camembert

					X								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Ile flotante












		X			X								
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

LUNDI 04/05

- Céleri rémoulade  
- Dos de cabillaud au chorizo 
- Riz  
- Yaourt fermier  
- Pomme canelle  

-  Menu conseillé  Bio
-  Local  Végétarien
-  Fait maison  Assaisonnement à part










MARDI 05/05

- Salade de riz 
- Boeuf à la provençal  
- Tomate farcie vg 
- Poêlée de courgette a l'ail    
- Yaourt vanille  
- Fruits de saison 

-  Menu conseillé  Bio
-  Local  Végétarien
-  Fait Maison  Assaisonnement à part



JEUDI 07/05

- Salade verte  
- Crudités  
- Pilon de poulet thaï 
- Oeuf dur au curry  
- RÖsti
- Fromage blanc 
- Fruits de saison 



VENDREDI 08/05

Férié

PAYET Anthony
Chef de cuisine

LUNDI 11/05

- Potage de légumes  
- Roti de porc  
- Galette de haricot rouge  
- Gratin de brocolis  
- Cantal
- Chou chantilly  

-  Menu conseillé  Bio
-  Local  Végétarien
-  Aide UE à destination des écoles

MARDI 12/05

MENU VEGETARIEN

- Concombre ciboulette  
- Gratin de macaroni au cheddar  
- Saint nectaire  
- Poire au chocolat  

-  Fait Maison
- *Assaisonnement à part

JEUDI 14/05

Férié



VENDREDI 15/05

Férié

PAYET Anthony
Chef de cuisine

COLLEGE DU MONT DES PRINCES

Sem 20 - ECOLE ELEMENTAIRE - Déjeuner

Semaine 20

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
11/05/2026														
Potage de légumes						X								
Roti de porc											X			
Galette de haricot rouge	X													
Gratin de brocolis	X					X								
Cantal						X								
Chou chantilly	X		X			X								
12/05/2026														
Gratin de macaroni au cheddar	X					X								
Saint nectaire						X								
Poire au chocolat					X	X								