

Menus

de la restauration scolaire

Du 6 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Férié Lundi de Pâques	Radis beurre Lasagnes aux légumes * Fromage blanc nature	Pomelo Filet de poisson sauce provençale Omelette nature Ratatouille Carré de l'Est Moelleux au chocolat Goûter: roulé à la fraise, lait nature, fruit	Sauté de veau sauce aux champignons Égrené de pois sauce aux champignons Riz * Camembert * Fruit	* Carottes râpées Légumes couscous et pois chiches Semoule complète Brie Crème dessert	Houmous Émincé de volaille sauce basquaise Picoussel Cordiale de légumes * Cantal * Fruit	Haricots rouges et maïs à la mexicaine Pommes de terre vapeur persillées * Petit-suisse nature Fruit	Chou blanc en salade Filet de poisson meunière Pané au fromage Duo de courgettes Fromage fondu * Gâteau au chocolat Goûter: pain au chocolat, fromage coque rouge, fruit	Salade verte vinaigrette Égrené végétal façon bolognaise Pâtes semi-complètes et emmental râpé Yaourt aromatisé Goûter: pain au chocolat, fromage coque rouge, fruit	Crêpe au fromage Sauté de bœuf au paprika Bouchées sarrasin lentilles Brocolis Edam * Fruit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1 ^{er} mai
Salade de maïs vinaigrette Filet de poisson frais sauce tomate Cœur de blé à la tomate Haricots plats Yaourt nature Fruit Goûter: madeleine, fromage coque rouge, compote gourde	Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille sauce au curry Bouchées de pois chiches sauce au curry Piperade Emmental Pâtisserie Goûter: crêpe, yaourt à boire, abricots secs	Cari réunionnais aux lentilles Riz Fromage fouetté Fruit Goûter: barre de céréales, lait nature, compote gourde	Taboulé à l'orientale Émincé de bœuf à la provençale Crique au cantal Jeunes carottes Carré de l'Est Fruit Goûter: brioche, fromage coque rouge, jus de fruit	Betterave vinaigrette * Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc au coulis de fruits Goûter: fromage fondu et gressins, fruit	Curry de légumes Pommes de terre Gouda Fruit Goûter: moelleux nature, yaourt à boire, abricots secs	Salade verte vinaigrette Lasagnes provençale Mimolette Crème dessert Goûter: pain au lait, chocolat noir, fruit	Salade de pommes de terre aux olives Sauté de bœuf sauce aux oignons Omelette nature Petits pois carottes Petit-suisse nature Fruit Goûter: brownie, fromage coque rouge, jus de fruit	Concombres vinaigrette Filet de poisson frais sauce waterzoi Croustillants de blé et ketchup Chou-fleur Fromage coque rouge * Gâteau au fromage blanc et au citron Goûter: cookie au chocolat, lait nature, fruit	Férié Fête du travail

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr

Alternative végétarienne



Issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Écocert « en cuisine » l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée AOP



Commerce équitable



Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Œufs ou viandes de France



Label Rouge

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les fruits proposés au menu sont de saison

Toutes nos vinaigrettes sont BIO

* Élaboré avec des produits bruts et peu transformés