






ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

*menu sans substitution sans potage





api

Lundi




Mardi

Radis rose - , beurre
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate
Coquillettes Bio  - Emmental Bio rapé 
Vache qui rit Bio 
Orange Bio 






Mercredi

Brocolis - Vinaigrette du chef 
 Galette végétarienne du chef au boulgour 
 Épinards à la Béchamel
Edam Bio 
 Dessert de Pâques 

Jeudi

Salade iceberg - , oeuf - , thon - Vinaigrette du chef 
 Boulettes à l'agneau - Sauce au thym
 Flageolets
Gouda Bio 
 Dessert de Pâques 

Vendredi

Rosette Label Rouge 
 Saucisse de porc CE2  
 Purée de pommes de terre
 Tomme noire IGP 
 Compote 



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi	<p>Salade de pomme de terre - Vinaigrette au pesto du chef 🍴</p> <p>Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷</p> <p>Petits pois CE2 🍴</p> <p>Carré de Ligueil</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
Mardi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote du chef 🍴</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC 🍴 - Sauce Paprika</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷</p> <p>Saint Môret Bio 🇫🇷</p> <p>Pomme VER 🍴</p>
Mercredi	<p>Accras de morue</p> <p>Feijoada</p> <p>Riz de Camargue IGP 🍴</p> <p>Pont l'Evêque AOP 🍴</p> <p>Crème caramel du chef 🍴</p>
Jeudi	<p>Mélange de coquillettes Bio et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette persillée du chef 🍴</p> <p>Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce napolitaine</p> <p>Gratin de chou fleur CE2 béchamel 🍴</p> <p>Vache qui rit Bio 🇫🇷</p> <p>Banane Bio 🇫🇷</p>
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote du chef 🍴 - , croûtons nature</p> <p>Parmentier de carottes à l'égrainé de pois Bio 🇫🇷</p> <p>Biscuit répétita local 🍴</p> <p>Compote fraîche pomme Bio 🇫🇷 🍴</p>



ECOLE PLAN D'AUPS / Manon des sources
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

*menu sans substitution sans potage



Lundi	<p>Chou fleur CE2 - Vinaigrette du chef </p> <p>Sauté de poulet - Sauce provençale</p> <p>Macaronis Bio - Emmental Bio rapé </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Kiwi Bio </p>
Mardi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette du chef </p> <p>Beignet de calamars à la romaine - , citron</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Buchette</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette du chef </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Haricots verts Bio persillés </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Brownies du Chef </p>
Jeudi	<p>Carottes râpées bio - Vinaigrette du chef </p> <p>Paupiette au veau FR - Sauce moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre et panais</p> <p>Yaourt nature sucré de Lozère </p> <p>Compote fraîche pomme Bio framboise </p>
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette du chef </p> <p>Curry doux de carottes et pois chiche</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Orange Bio </p>

