

# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIANT

## Menu du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril 2026

Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
Chiffonnade de <b>salade verte</b> <b>BIO</b> fromagère	 Céleri rave en rémoulade au curry	 Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	 Salade de lentilles , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti mariné	<b>Chipolata</b> aux herbes	 Bolognaise de <b>pois BIO</b>	Calamars à la romaine
 Ratatouille  <b>Semoule BIO</b>	 Écrasé de <b>pommes de terre</b>  <b>Carottes</b> glacées	<b>Torti BIO</b>  Champignons en persillade	 Chiffonnade de <b>salade</b> <b>verte BIO</b>  <b>Frites fraîches</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Cocktail de fruits	 Gâteau au citron	 Coupe à la banane et au chocolat	 Fruit de saison


Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes  
bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**



# RESTAURANT SCOLAIRE GUSTAVE ANSART - THIANT

## Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Crêpe aux champignons	Salade de pois chiches <b>feta AOP</b> coriandre	 <b>Betteraves BIO</b>	 Salade de farfalles au pesto
Carbonara de <b>saumon MSC</b>	 Omelette fromagère	Aiguillettes de poulet	Tajine de boulettes à l'agneau
<b>Penne BIO</b>	 <b>Frites fraîches</b>  Petits pois aux oignons	 Haricots verts à l'étuvé  Pommes de terre persillées	 <b>Semoule BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Compote de poires	 Yaourt aromatisé

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes  
bas carbone

**Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.**

