



Menus N°1

**Du 30 Mars 2026
Au 05 Avril 2026**

SCOLAIRES VALROS Printemps 2026

 Repas préparés Maison
Composition des salades

* Poêlée printanière : pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes.

LUNDI Déjeuner

CONCOMBRE EN SALADE
SAUCE FROMAGE BLANC BIO 

TOMATES FARCIES 

RIZ

CHAVROUX

FRUIT DE SAISON

MARDI Déjeuner

SALADE DE BLE 

POULET MASSALA 

POELEE DE COURGETTES 

GOUDA

COMPOTE DE FRUITS

JEUDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE
ET ŒUF DUR 

CREPES AU FROMAGE

POELEE PRINTANIERE

YAOURT NATURE BIO

BEIGNET AU CHOCOLAT

VENDREDI Déjeuner

PIZZA AU FROMAGE 

SAUMONETTE SAUCE CURRY 

HARICOTS BEURRE 

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS BIO



Menus N° 2

**Du 06 Avril 2026
Au 12 Avril 2026**

SCOLAIRES VALROS *Printemps 2026*

 Repas préparés Maison
Composition des salades

* Salade Mexicaine : haricot rouge, salade verte, poivron tomate, oignon.

LUNDI **Déjeuner**

FERIE

MARDI **Déjeuner**

SALADE MEXICAINE 

POISSON PANE TEX MEX

HARICOTS VERTS 

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON

JEUDI **Déjeuner**

MENU

A

THEME

VENDREDI **Déjeuner**

CREME DE COURGETTES 

CABILLAUD A L'ANDALOUSE 

RIZ 

YAOURT NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO



Menus N° 3

**Du 13 Avril 2026
Au 19 Avril 2026**

SCOLAIRES VALROS *Printemps 2026*

🍽 Repas préparés Maison
Composition des salades

Salade Fantaisie : radis, salade verte, carottes, olive verte.

LUNDI **Déjeuner**

SALADE VERTE BIO 🍽

LASAGNES 🍽

BRIE

FRUIT DE SAISON

MARDI **Déjeuner**

SALADE LENTILLE

TORTILLA 🍽

POELEE DE LEGUMES 🍽

YAOURT NATURE

BROWNIE

JEUDI **Déjeuner**

TARTE AUX OIGNONS 🍽

**ROTI DE PORC SAUCE
CHARCUTIERE** 🍽

**EPINARDS A LA CREME
ET FECULENTS** 🍽

BREBIS

COMPOTE DE FRUIT BIO

VENDREDI **Déjeuner**

SALADE FANTAISIE 🍽

**ESCALOPE DE VEAU
SAUCE CHAMPIGNONS** 🍽

SPAGHETTIS

**FROMAGE BLANC
AU COULIS DE FRUITS ROUGES**

FRUIT DE SAISON BIO



Menus N° 5

Du 27 Avril 2026

Au 03 Mai 2026

SCOLAIRES VALROS Printemps 2026

🏠 Repas préparés Maison
Composition des salades

Poêlée printanière : pomme de terre, petits pois, haricot vert, carotte.

LUNDI Déjeuner

CONCOMBRES
EN SALADE 🍽️

HACHIS PARMENTIER 🍽️

CANTAL

COMPOTE DE FRUITS BIO

MARDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE 🍽️

ROTI DE DINDE 🍽️

POELEE DE COURGETTES 🍽️

BREBIS

FRUIT DE SAISON

JEUDI Déjeuner

TABOULE 🍽️

FLAN BLETTES ET RICOTTA 🍽️

SALADE VERTE

COOKIES AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE BIO

VENDREDI Déjeuner

FERIE



Menus N° 6

Du 04 Mai 2026

Au 10 Mai 2026

SCOLAIRES VALROS

Printemps 2026

🍽 Repas préparés Maison
Composition des salades

LUNDI **Déjeuner**

HARICOTS VERT EN SALADE 🍽

ROTI DE BŒUF FROID
ET MAYONNAISE 🍽

SALADE DE PATES 🍽

COMTE

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI **Déjeuner**

SALADE DE RIZ 🍽

BEIGNETS DE POISSON 🍽

POEELE DE CAROTTES 🍽

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT SAISON

JEUDI **Déjeuner**

SALADE DE LENTILLES 🍽

POULET ROTI AU THYM 🍽

EPINARDS A LA CREME 🍽
ET FECULENTS

CREME CARAMEL

FRUIT DE SAISON

VENDREDI **Déjeuner**

FERIE



Menus N° 7

**Du 11 Mai 2026
Au 17 Mai 2026**

SCOLAIRES VALROS *Printemps 2026*

 Repas préparés Maison
Composition des salades

Salade Grecque : tomate, poivron rouge et vert, concombre, oignon, féta.

LUNDI **Déjeuner**

RADIS BEURRE 

CHIPOLATAS 

PETIT POIS CAROTTE 

CHANTENEIGE

COMPOTE DE FRUITS BIO

MARDI **Déjeuner**

ŒUF MAYONNAISE 

GRATIN POMMES DE TERRE
ET BLETTES 

YAOURT NATURE

GATEAU MARBRE

JEUDI **Déjeuner**

FERIE

VENDREDI **Déjeuner**

SALADE GRECQUE 

BŒUF STROGANOV 

RIZ BIO 

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON