

VILLE DE RONCHIN

AVRIL 2026



ALSH

ALSH

Lundi

Du 30 mars au 3 avril

VEGETARIEN
Salade verte et maïs
Gratin de coquillettes
à la tomate et
mozzarella – Haricots
beurre
Compote de fruits sans
sucre ajouté

Du 6 au 10 avril

FÉRIÉ

Du 13 au 17 avril

Ouf dur mayonnaise
Poisson à la provençale
(Quenelles nature à la
provençale)
Riz – Duo de courgettes
Fruit de saison

Du 20 au 24 avril

Betteraves sauce yaourt
Tortis au saumon
(Tortis sauce
fromagère)
Poêlée de légumes
Fruit de saison

Du 27 avril au 1^{er} mai

Duo de crudités
Chipolatas (Saucisse
pois et blé) + sauce
Pommes de terre
grenaille – Petits pois
carottes
Fromage

Mardi

Betteraves rouges
Poisson pané
(Nuggets de blé)
Riz – Epinards à la
crème
Salade de fruits au
naturel

VEGETARIEN
Ouf à la russe
Raviolis aux légumes
Fruit de saison

Salade aux croûtons
Bœuf façon carbonnade
(Egréné de pois
en sauce)
Pommes de terre
rissolées – Haricots
verts
Yaourt nature

Céleri râpé
Poulet rôti
(Boulettes tomate
basilic)
Piperade – Riz
Gâteau au yaourt

VEGETARIEN
Potage
Lasagnes ricotta
épinards chèvre
Salade
Fruit de saison

Mercredi

Potage
Sauté de porc à
l'ancienne
(Mijoté de haricots
blancs à l'ancienne)
Légumes sautés –
Pommes de terre
Fromage

Radis croque-sel
Filet de volaille
(Boulettes de blé) à la
crème
Semoule – Légumes
couscous
Fromage blanc

VEGETARIEN
Carottes râpées
Falafels sauce blanche
Wok de légumes
Semoule
Fromage

Concombre en salade
Rôti de porc sauce
brune
(Galette de blé + sauce)
Flageolets – Haricots
beurre
Fromage blanc

Coleslaw
Bœuf aux 4 épices
(Lentilles aux 4 épices)
Semoule – Poêlée
tajine
Liégeois chocolat

Jeudi

La magie du chocolat

Concombre vinaigrette
Aiguillettes de poulet
sauce chocolat (à part)
(Galette de blé + sauce)
Pommes de terre
sautées – Chou-fleur rôti
Gâteau au chocolat

Céleri rémoulade
Bœuf miroton
(Omelette)
Riz pilaf – Carottes
Fromage

Salade composée
Porc au curry
(Boulettes blé façon thai
sauce curry)
Purée de pommes de
terre – Brocolis
Flan nappé caramel

VEGETARIEN
Salade de maïs
Omelette
Ratatouille – Semoule
Fruit de saison

Haricots verts
vinaigrette échalote
Poisson meunière
(Crousti' fromage)
Riz – Carottes
Yaourt nature

Vendredi

Carottes râpées
Bœuf à la provençale
(Boulettes soja tomate
basilic sauce provençale)
Purée de patates douces
– Courgettes
Yaourt nature

Crêpe au fromage
Filet de poisson sauce
beurre blanc
(Saucisse pois et blé)
Petits pois – Pommes
de terre
Fruit de saison

Potage de saison
Cordon bleu
(Crousti' fromage)
Carottes – Haricots
blancs tomates
Salade de fruits

Carottes râpées
citronnées
Bœuf sauce chasseur
(Pané de blé)
Gratin dauphinois –
Champignons
Fromage

FÉRIÉ

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

