




Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois d'avril 2026



Dégustation de fruits exotiques le 30 Avril

L'info du mois prochain : Menu à thème

<p>Lundi 30-mars-26</p> <p>Rillettes de poulet rôti</p> <p>Rougaïl saucisses*</p> <p>Riz basmati bio</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Mardi 31-mars-26</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Radis bio</p> <p>Bruschetta aux légumes et fromages</p> <p>Salade Verte bio</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Macaroné Poitevin</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 01-avr-26</p> <p>Concombre tzatziki</p> <p>Tranche de jambon blanc*</p> <p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Kiri</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 02-avr-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Salade d'avocats bio</p> <p>Pâtes fraîches bio</p> <p>Carbonaras aux deux saumons</p> <p>Compote bio</p> <p>Broyé</p>	<p>Vendredi 03-avr-26</p> <p>Menu de Pâques</p> <p>Pâté de pâques*</p> <p>Sauté de volaille à l'ail vert</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Nid de pâques</p> <p>Crème anglaise</p>
<p>Lundi 20-avr-26</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Ceufs vinaigrette</p> <p>Falafel</p> <p>Boulgour bio</p> <p>Chanteneige bio</p> <p>Bananes</p>	<p>Mardi 21-avr-26</p> <p>Pita de crudités</p> <p>Lomos de porc marinés à la plancha*</p> <p>Poêlée de haricots verts bio</p> <p>Petit suisse aux fruits bio</p> <p>Tranche de pain perdu</p>	<p>Mercredi au centre de loisirs 22-avr-26</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Couscous à l'agneau</p> <p>Semoule bio</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Pommes bio au four</p>	<p>Jeudi 23-avr-26</p> <p>Brick de chèvre au miel, salade verte</p> <p>Brochette de poulet aux épices</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Tiramisu aux framboises</p>	<p>Vendredi 24-avr-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Toast de pain de mie au thon mayo</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinards bio à la crème</p> <p>Brie bio</p> <p>Salade de fruits frais</p>
<p>Lundi 27-avr-26</p> <p>Salade de perles océane</p> <p>Paupiette de veau crème de champignons</p> <p>Lentilles bio</p> <p>Petit croque lait bio</p> <p>Glace</p>	<p>Mardi 28-avr-26</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Bouchées à la reine végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 29-avr-26</p> <p>Salade composée</p> <p>Croque Monsieur *</p> <p>Mâche</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux fruits</p>	<p>Jeudi 30-avr-26</p> <p>Dégustation de fruits exotiques</p> <p>Rillettes de sardines au fromage blanc</p> <p>Boules au bœuf à la tomate</p> <p>Blé bio</p> <p>Fromage</p> <p>Dégustation de fruits exotiques</p>	<p>Vendredi 01-mai-26</p> 

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court

Produits Bio

Fait maison

Contient du porc*



Bon Appétit

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'union Européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes



FOURNISSEURS:

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou charentes)

Rathier (pommes de terre et carottes-86)

La mesure (Epices- Dissay)

Producteurs réunis (viande de bœuf et de veau- Dissay)

Fiorella (Pâtes fraîches bio-86)

Vives eaux (poisson frais)

Ferme bio (légumes bio-86)

Ferme du maras (fromage de chèvre-86)

Prairies de la gartempe (yaourts-86)

Domaine de la rousille (raisins-86)