

MENUS sous reserve d'approvisionnement

MARS

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 MARS 2026	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote pomme	Céleris remoulade Colin MSC Gratin de choux-fleur/pdt Pomme	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 9 au 13 MARS 2026	Surimi Wings de poulet Ebly petits légumes Fromage Bananes	Oeuf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade haricots vert Bourguignon de boeuf Riz pilaf Petit suisse
Du 16 au 20 MARS 2026	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat	Céleris remoulade Omelette au fromages Pôlée campagnarde Fruits de saison	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Créole Cookies maison	Pizzas au fromage Colin meunière Ratatouille Fromage blanc	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop
SAMAIN LANGUES Du 23 au 27 MARS 2026	ANGLAIS Carottes rapées Fish and chips Yaourt aux fruits	ITALIEN Pizza Spaghetti Bolognese vegetarienne Glace	Salade composées Lasagne saumon épinards salade de fruits	ALLEMAND Coleslaw Choucroute Flamby	ESPAGNOL Salade Paella Fromage Fruits de saison

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Le Maire


Franck CHARIGNON

Cuisine Centrale
de BEDARRIDES



FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO MSC	PROTEINE	Repas végétarien Viande bovine d'origine européenne	Jean BERARD PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	-----------------------	----------	--	--------------------------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr



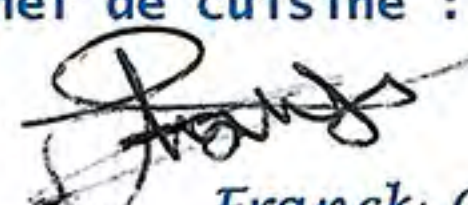
MENUS sous reserve d'approvisionnement

AVRIL

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026	Œufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennas rigate Compote	Betteraves Escalope viennoise Gnocchi Fromage Orange	Melon Tortellini epinards ricotta Dessert chocolat	Salade Curry de colin Riz yaourt nature sucré
DU 6 AU 10 AVRIL 2026	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Pâtisserie maison	Surimi Tomates farcies Riz Petit Suisse	Salade verte Paëlla Fromage Fraises
VACANCES DU 13 AU 17 AVRIL 2026	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Glacé	Salade verte emmental Lasagne de légumes Millefeuille	Salade pdt œuf mais Nuggets de poisson Haricots gourmand Petits suisses	Pizza Boulette de boeuf Petits pois/Carottes Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la crème Tagliatelles Pomme
VACANCES DU 20 AU 24 AVRIL 2026	Tomate feta Omelette au fromage Potatoes Fraises	Salade de lentilles Paupiette de veau Courgettes Yaourt aux fruits	Carottes râpées Cheeseburger Potatoes Sunday	Charcuteries Sauté de boeuf Riz Fromage Compote	Feuilleté fromage Filet de colin meunière Brocolis Cerises

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu


Franck CHARIGNON

La directrice Générale des Services
Cuisine Centrale
de BEDARRIDES



Repas végétarien

le Maire

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous reserve d'approvisionnement

MAI

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 Avril au 1 MAI 2026	Salade grecque Pâtes au pesto Yaourt à boire	Choux rouge râpés Poulet basquaise Semoule Fromage Banane	Salade verte Cannelloni Pâtisserie	Salade brocolis Sauté d'agneau Flageolet Glace	FERIE
DU 4 AU 8 MAI 2026	Céleri remoulade Aioli brocolis carot pomme de terre Glace	Pois chiches Cordon bleu Haricots vert Abricot	Pastèque Spaghetti Carbonara Flan	Salade composées Tajine Fromage Eclair au chocolat	FERIE
DU 11 AU 15 MAI 2026	Œufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennes rigate Compote	Melon Tortellini epinards ricotta Dessert chocolat	FERIE	FERIE
DU 18 AU 22 MAI 2026	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Pâtisserie maison	Surimi Tomates farcies Riz Petit Suisse	Salade verte Paëllas Fromage Fraises

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

le Maire

Franck CHARIGNON

Cuisine Centrale
de BEDARRIDES



Repas végétarien

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

Menus sous réserve d'approvisionnement

MAI/JUIN

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 25 au 29 MAI 2026	FERIE	Taboulé Poulet rôti Ratatouille Glace	Salade pdt œuf maïs Nuggets de poisson Haricots gourmand Petits suisses	Pizza Boulette de boeuf Petits pois/Carottes Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la crème Tagliatelles Pomme
Du 1 au 5 JUIN 2026	Tomate feta Omelette au fromage Potatoes Cerises	Salade de lentilles Paupiette de veau Courgettes Yaourt aux fruits	Carottes râpées Steak haché Pomme de terre rissolées Glace	Charcuteries Sauté de boeuf Riz Fromage Compote	Feuilleté fromage Filet de colin meunière Brocolis Fraises
Du 8 au 12 JUIN 2026	Salade grecque Pâtes au pesto Yaourt à boire	Choux rouge râpés Poulet basquaise Semoule Fromage Banane	Salade verte Cannelloni Pâtisserie	Salade brocolis Sauté d'agneau Flageolet Glace	Salade de tomate mozzarella Cabillaud Riz pilaff Flamby
Du 15 au 19 JUIN 2026	Céleri rémoulade Aioli brocolis carottes pomme de terre Glace	Pois chiches Cordon bleu Haricots vert Abricot	Pastèque Spaghetti Carbonara Flan	Salade composées Tajine Fromage Eclair au chocolat	Salade verte Croque Monsieur Potatoes Fruits de saison

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu



Franck CHARIGNON

La directrice Générale des Services

Cuisine Centrale
de BEDARRIDES

Le Maire

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Repas végétarien	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous reserve d'approvisionnement

JUIN

Année scolaire 2025/2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 22 au 26 JUN 2026	Œufs mimosa Côtelette de porc Lentilles du Puy fromages Banane	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennas rigate Compote	Betteraves Escalope viennoise Gnocchi Fromage Cerises	Melon Tortellini epinards ricotta Dessert chocolat	Salade Curry de colin Riz yaourt nature sucré
Du 29 Juin au 3 JUILLET 2026	Salade brocolis Epinards Florentine yaourt aux fruits	Salade de pâtes Sauté de poulet Courgettes persillées Fromage Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Pâtisserie maison	Celeris rapés Paëllas Fromage Fraises	Salade verte Cheeseburger Potatoes Sunday
VACANCES					
D'ÉTÉ					
2026					

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu


Franck CHARIGNON

La directrice Générale des Services

Cuisine Centrale
de BEDARRIDES



Le Maire


Jean BÉRARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Repas végétarien	PRODUIT LAITIER
				Viande bovine d'origine européenne	

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr