

# RS DE BRIZAMBOURG

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

	Menu de Pâques	Repas Végétarien	
Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Pomelos rose	Carottes râpées , Vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de farfalle HVE au pesto
Sauce Carbonara	Boulettes à l'agneau	Parmentier à l'égrené de pois BIO	Filet de merlu MSC , Sauce froide à la carotte façon sauce vierge
Pennes BIO	Petits pois aux oignons	Salade verte	Brocolis aux oignons
Yaourt nature BIO	Buchette de Chèvre	Emmental	Camembert
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 27 Avril au Vendredi 1 Mai 2026

	Repas Végétarien		FERIE - Fête du travail
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 1 Mai
Betteraves , Vinaigrette	Concombre à la grecque	Coleslaw	
Rougail de saucisses fumées	Bolognaise de pois BIO	Sauté de porc BBC au caramel	
Riz pilaf au thym	Pennes BIO	Courgettes braisées	
Brie	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Assortiments de fromages
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Compote de pommes et bananes	

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

	Repas Végétarien		FERIE - Victoire 1945
Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai	Vendredi 8 Mai
Radis , Beurre	Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Friand au fromage	
Gratin aux macaronis BIO et jambon	Quiche aux fromages	Saute de porc Colombo	
Salade verte	Haricots verts	Semoule BIO	
Emmental	Brie	Tomme noire	Assortiments de fromages
Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	

Légende : **Bio** - Produits régionaux - Produits labellisés

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	FERIE - Ascension	FERME
		Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Œuf mimosa	Tomates , Vinaigrette		
Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crème	Sauté de poulet au curry		
Boulgour	Carottes braisées		
Mimolette	Bûchette au lait mélange	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille		



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18 Mai	Repas Végétarien	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons	Tzatziki de concombre et toast	Œuf dur mayonnaise	Haricots verts mimosa , Vinaigrette
Escalope Viennoise	Paella végétarienne	Hachis Parmentier du chef	Filet de <b>colin MSC</b> en croûte d'herbes
courgettes sautées à l'ail	Riz pilaf	Salade verte	Carottes braisées
Tomme noire	Emmental	Édam	<b>Yaourt BIO LOCAL</b> sucré
Coupe à la banane et au chocolat	Fruit de saison	Crumble à la poire et au chocolat	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

FERIE - Lundi de Pentecôte		Repas Végétarien	
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
	Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	Melon	Mousse de foie
	Jambon braisé	Emincé de pois et blé , Sauce curry coco	Poisson frais du moment , Sauce provençale
	Haricots verts à l'ail	Riz créole	Purée de patates douces
Assortiments de fromages	Tomme blanche	Camembert	Gouda
	Crème dessert à la vanille	Beignet au chocolat	Semoule au lait du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Repas Végétarien	Menu Italie		
Lundi 1 Juin	Mardi 2 Juin	Jeudi 4 Juin	Vendredi 5 Juin
Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Concombres , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Curry de lentilles au lait de coco	Bolognaise au boeuf	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise	Poisson frais du moment , Sauce à l'oseille
Riz créole	<b>Spaghetti BIO</b>	Écrasé de pommes de terre du chef	Courgettes braisées
Saint Paulin	Mimolette	Camembert	Emmental
Bâtonnet de glace au chocolat	Panna cotta du Chef au coulis de fraises	Fruit de saison	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8 Juin	Mardi 9 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
Salade de perles de pâtes au <b>surimi MSC</b> , Vinaigrette	Pastèque	Tomates, Vinaigrette	Lentilles corail façon houmous au persil et son toast
Chipolatas	Aiguillettes de poulet, Sauce barbecue	Galette végétale, Sauce indienne	Calamars à la romaine, Sauce provençale
<b>Lentilles HVE</b>	Frites	<b>Semoule BIO</b>	Ratatouille du chef
Brie	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	<b>Yaourt BIO LOCAL</b> sucré
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Tarte au fromage blanc	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15 Juin	Repas Végétarien	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Crêpe au jambon	Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Melon	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Sauté de poulet aux poivrons	Croque monsieur fromager du chef	Lasagnes Bolognaise du chef	Poisson frais du moment , sauce à l'aneth
Petits pois BIO au jus	Tomates à la provençale	Salade verte	Gratin de courgettes
Saint Paulin	Brie	Gouda	Camembert
Fruit de saison	Pot de glace vanille-fraise	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 22 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Repas Végétarien			
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Pastèque	Carottes râpées , Vinaigrette	Betteraves , Sauce Bulgare	Salade de riz au surimi , Vinaigrette
Bolognaise végétale	Pilon de poulet rôti aux herbes	Jambon braisé	Moussaka de thon aux légumes
<b>Tortis BIO</b>	Frites	Piperade	Salade verte
Tomme noire	Emmental	Saint Paulin	<b>Yaourt BIO LOCAL</b> sucré
Pot de glace	Coupe de fraises et son crumble	Roulé à la confiture de fraises	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



## RS DE BRIZAMBOURG

## Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

	Repas Végétarien	Menu de fin d'année	
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Jeudi 2 Juillet	Vendredi 3 Juillet
Salade de <b>pennes HVE</b> au thon et basilic	Carottes râpées au citron	Duo melon pastèque	Tomates , Vinaigrette
Chipolatas	Burritos aux légumes et <b>pois bio</b>	Assiette kebab , Sauce blanche pour kebab	Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>
Ratatouille du chef	Achards aux légumes	Frites Salade verte	Céréale gourmand
Mimolette	Gouda	<b>Saint Nectaire AOP</b>	Tomme noire
Pastèque	Yaourt aromatisé	Bâtonnet de glace au chocolat	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.