

Menus scolaires

Du 11 au 15 mars 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Betteraves rouges en vinaigrette	Club sandwich de rillettes de sardines	Salade verte aux croûtons en vinaigrette	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)	Potage cultivateur (carottes, pdt, poireaux, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)	
Omelette sauce basquaise	Sauté de bœuf sauce au thym	Parmentier de colin d'Alaska purée de carottes	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc sauce tomate	
Riz	Pomme vapeur		Blé	Pâtes Ab	
Brocolis à la béchamel	Jardinière de légumes		Ratatouille	Emmental râpé	
Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Saint Môret	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP	
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	AB Fruit frais	Smoothie ananas passion	Banane sauce au chocolat au lait	lle flottante	
Plat végétarien	Plat végétarien Alternative sans viande Issu de l'agriculture biologique				
AOP/AOC 🗽 Label Rouge 🥟 Pêche durable 🕡 Bœuf Charolais 🛞 Décongelé					



Menus scolaires

Du 18 au 22 mars 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais rémoulade aux pommes	*** Amuse- Bouche: Muesli *** Radis croq'sel	Salade de pommes de terre aux herbes	*** Les Pas Pareille *** Soupe au chou- fleur	Carottes râpées en vinaigrette
Poulet rôti sauce à l'estragon	Sauté de porc aux pruneaux	Merguez	Chili sin carne (égrené végétal)	Filet de colin d'Alaska pané au riz soufflé et ketchup
Frites Chutney de courgettes	Pâtes AB Haricots verts à l'ail	Semoule AB Légumes couscous	Riz	Purée de salsifis
Petit fromage frais sucré	Brie	Pont l'Evêque AOP	Yaourt fermier aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais AB	Compote pomme banane allégée en sucre	Fruit frais	Fondant haricot rouge et framboise	Fromage blanc au coulis de mangue
Plat végétarien Alternative sans viande Issu de l'agriculture biologique				
AOP/AOC ស Label Rouge 🥟 Pêche durable 🕡 Bœuf Charolais 🛞 Décongelé				



Du 25 au 29 mars 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de lentilles corail et lait de coco	Pâté de campagne et cornichon	Macédoine sauce fromage blanc citronné	Céleri râpé en vinaigrette	Salade verte aux croûtons en vinaigrette
Pâtes sauce butternut, carottes, ricotta et fromage de brebis	Dés de poisson PMD sauce béchamel aux épices douces	Rôti de dinde sauce diable	Nuggets de poulet	Sauté de bœuf sauce printanière
<u>A</u> Š	Riz	Purée de pommes de terre	AB Blé pilaf	Pomme vapeur
Emmental râpé	Gratin d'épinards	Poêlée brocolis, tomates et champignons	Carottes à la crème	Haricots beurre au persil
Fromage frais Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Fromage fondu carré	Petit fromage frais sucré	Tomme blanche
Crème dessert saveur caramel	Fruit frais	Fruit frais	Clafoutis à la rhubarbe	AB Fruit frais
Plat végétarien Alternative sans viande Issu de l'agriculture biologique				















AOP/AOC Label Rouge Pêche durable Bœuf Charolais 😥 Décongelé





Menus scolaires

Du 1er au 5 avril 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges en vinaigrette	Carottes râpées en vinaigrette	Salade de concombre et radis vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Chou blanc et dés de mimolette en vinaigrette
FERIE	Raviolis au tofu gratinés à l'emmental râpé	Steak haché de bœuf sauce paprika et persil	Filet de colin d'Alaska meunière et sauce tartare	Rôti de porc sauce tomate
		Pommes de terre lamelles Chou-fleur	Pommes de terre quartier avec peau Jardinière de légumes	Semoule AB Haricots verts au persil
	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Yaourt nature sucré	Cantal AOP
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux choco pépite et crème fouettée	Fruit frais
Plat végétarien	Alternative sans via	WORLCOLLONE	'agriculture biologique	I
AOP/AOC Label Rouge Pêche durable Bœuf Charolais Décongelé				



Du 8 au 12 avril 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et cornichon Rillettes de thon	Céleri râpé sauce cocktail	Œuf dur et mayonnaise	*** Les Pas Pareilles *** Tomate concassée, maïs et chips de maïs	Club sandwich houmous de petits pois
Omelette	Poulet rôti au curry	Croque-monsieur au thon	Pâtes , pesto de brocolis et haricots blancs	Saucisse chipolatas
Pommes persillées Ratatouille	Riz à l'indienne Carottes persillées	Salade verte en vinaigrette		Purée de pommes de terre Courgettes à l'ail
Fromage blanc sucré	Coulommiers AB Market Balletine	Saint Paulin	Fromage Petit moulé ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Fruit frais AB	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Tarte aux griottes	Fruit frais AB



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique

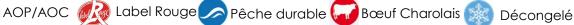
















Menus scolaires

Du 15 au 19 avril 2024





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Panais rémoulade aux pommes	Crêpe au fromage	Concombres tzatzíki	Macédoine en vinaigrette	***Amuse- bouche: Dessert végétal au lait de coco** Radis et beurre
Merlu sauce au citron	Sauté de bœuf sauce tomate et origan	Waterzoï de dinde	Jambon blanc et sauce tomate	Nuggets à l'emmental crispidor et ketchup de pomme
Pommes rissolées Poêlée de légumes	Blé Haricots beurre	Riz Carottes et poireaux	Pâtes AB Emmental râpé	Pomme vapeur Epinards à la crème
Yaourt nature sucré	Brie	Saint Paulin	Yaourt fermier aromatisé	Fromage frais fouetté Chanteneige
Donut's	Fruit frais AB	Fromage blanc et confiture de fraise	Fruit frais	Crème dessert saveur vanille
Plat végétarien	Alternative sans vio	ande AB Issu de l'	agriculture biologique	

AOP/AOC Label Rouge Pêche durable Bœuf Charolais Décongelé