



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 11 mars au 3 mai 2024



lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Céleri bio rémoulade	Crêpe au fromage	Potage de légumes bio	Œuf dur mayonnaise	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Nuggets de blé	Blanquette de poisson MSC	Macaronis bio	Jambon blanc Label Rouge	Flan de légumes
Purée de pommes de terre	Carottes au beurre label CE2	Sauce bolognaise bio	Haricots verts label CE2	Salade Iceberg locale et vinaigrette
Petit moulé	Yaourt nature sucré bio	Chantailou	Brie bio	Gouda bio
Compote de pommes bio	Poire bio	Banane bio	Gâteau au yaourt maison	Nappé caramel bio

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Betteraves bio vinaigrette à la framboise	Carottes râpées bio vinaigrette	Radis beurre	Salade Iceberg locale et vinaigrette au vinaigre balsamique	Salade de blé bio carnaval
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Roti de dinde sauce Tandoori	Lasagnes	Emincé de filet de poulet aux oignons
Riz bio créole	Epinards hachés bio béchamel	Lentilles bio au jus	à la bolognaise de boeuf bio	Brocolis bio
Petits suisses sucrés	Tomme blanche	Vache qui rit	Biscuit	Mimolette bio
Pomme locale	Mousse au chocolat bio	Semoule au lait local	Fromage blanc local stracciatella	Tarte aux pommes

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de pommes de terre bio au thon	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade iceberg locale et emmental en dés	Céleri bio rémoulade	Macédoine bio mayonnaise
Sauté de porc local au jus de pommes	Tarte au légumes	Émincé de poulet	Roti de dinde sauce charcutière	Boulettes de soja bio sauce paprika
Chou fleur bio béchamel	Batavia locale	Légumes couscous et semoule	Pommes rosti	Carottes bio au jus
Buchette de lait mélangé bio	Crème patissière	Petit beurre	Edam bio	Camembert
Poire bio	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert caramel	Compote de pommes bio	Banane bio

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Férié	Tartinade de thon Toast grillé	Concombre local vinaigrette	Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes	Pâté de campagne Label Rouge et cornichon
	Roti de porc label Rouge sauce au thym	Haché de boeuf sauce tomate	Flan au fromage	Poisson meunière MSC et citron
	Flageolets	Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots verts persillés label CE2	Epinards hachés bio béchamel
	Crème anglaise locale	Buche de lait de mélangé	Cantal AOP	Fromage local
	Brownie maison	Liégeois chocolat	Ananas à la grenadine	Yaourt aromatisé local

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 11 mars au 3 mai 2024



lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Batavia locale et sa vinaigrette	Concombre local à la crème	Accras de morue	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Radis locaux au beurre
Brandade de colin MSC et thon à la purée de carottes	Boulettes de soja bio sauce kebab	Sauté de porc local aux olives	Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio
Carré de ligueil bio	Printanière de légumes	Tortis locaux au beurre	Chou fleur bio à la tomate	Riz bio
Pomme locale	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque	Mimolette	Yaourt nature sucré bio local
	Semoule au lait local	Compote pomme poire bio	Liégeois vanille bio	Fruit frais bio

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Betteraves bio vinaigrette	Saucisson à l'ail	Segments de pomelos	Salade de pommes de terre locales au maïs et tomates	Salade coleslaw bio
Sauté de dinde local au curry	Colin MSC sauce homardine	Chipolatas	Nuggets de blé	Roti de porc label Rouge sauce tomate
Petits pois bio au jus	Tortis bio au beurre	Carottes bio persillées	Haricots verts bio	Quinoa bio
Chanteneige	Emmental râpé bio	Brie	Tomme noire IGP	Verre de lait local
Mousse au chocolat bio	Fruit frais bio	Crème dessert caramel	Banane bio	Gâteau maison à la noix de coco

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	Concombre local vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes bio mayonnaise	Chou fleur bio crème ciboulette
Roti de boeuf	Émincé de poulet	Ravioli de légumes	Sauté de porc local à la moutarde	Colin MSC sauce aux moules
Carottes persillées	Ratatouille		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz créole bio
Vache qui rit	Tendre Bleu	Camembert bio	Yaourt nature sucré bio	Camembert
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	Compote de pommes bio	Orange label global gap	Banane bio

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette	Férié	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
Échine de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre,		Boulettes de boeuf bio sauce tomate	Sauté de dinde local sauce curcuma
Purée de légumes	tomates et mozzarella		Haricots verts bio persillés	Pommes noisette
Mimolette bio	Biscuit		Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot bio		Pomme locale	Semoule au lait bio maison

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

