

Semaine du 18 mars au 22 mars

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Carottes râpées	Saucisson ail / Choux rouges pommes et raisins
Plats	Paupiette de veau forestière/ Tortellini ricotta épinards sauce tomate	Sauté de volaille sauce champignons / Crêpe au fromage	Couscous boulettes de soja	Gratin de poisson dieppoise
Accompagnements	Farfalles	Petit pois bio	Semoule	Riz
Fromage Laitage	Camembert	Fromage frais nature	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Desserts	Dessert lacté vanille	Fruit frais bio	Beignet fourré	Compote de poire

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Emincé bicolore	Betteraves Bio nature	Macédoine mayonnaise
Plats	Escalope de volaille normande/Tarte au fromage	Haché au bœuf sauce poivre / Pavé de poisson blanc sauce citron	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar
Accompagnements	Pâtes	Frites au four		Epinards béchamel et pommes de terre
Fromage Laitage	Petit suisse aux fruits	Galette bretonne	Brie pointe BIO	Vache qui rit
Desserts	Fruit frais	Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	Gâteau aux pommes

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 01 avril au 05 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Tomates	Carottes râpées à l'orange	Pommes de terre façon piémontaise
Plats		Saucisse de Toulouse/Gratin de brocolis au thon	"Sot l'y laisse" de volaille sauce pain d'épices / Pizza au fromage	Crêpe au fromage
Accompagnements		Purée de pomme de terre	Pommes noisettes	Ratatouille
Fromage Laitage		Cantafrais	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts		Yaourt velouté aux fruits	Moelleux au chocolat	Fruit frais


Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du 22 avril au 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Choux fleurs mimosa	Carottes râpées
Plats	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles/Rousties de légumes	Nugget's de volaille/ Crêpe au fromage	Chili sin carne	Dos de colin tomate cerise épinards
Accompagnements		Ratatouille	Riz bio	Purée d'épinards
Fromage Laitage	Gouda	Cantadou	Madeleine bio	Bûchette de chèvre
Desserts	Crème dessert chocolat	Compotes de pommes HVE	Fromage blanc nature bio	Gâteau au yaourt

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 29 avril au 03 mai 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betterave	Bâtonnet de surimi mayonnaise	Tomates concombres et maïs bio	Carottes râpées
Plats	Tandoori de volailles	Jambon HVE sauce charcutière / Tarte au fromage	Couscous BIO et boulettes de bœuf BIO / Boulettes végétales sauce tomates	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette
Accompagnements	Farfalles	Flageolets	Semoule BIO	Gratin de choux fleurs
Fromage Laitage	Carré de l'est	Yaourt sucré	Emmental BIO	Yaourt aromatisé
Desserts	Dessert lacté vanille	Arlequin de fruits	Purée de pomme banane	Fruit frais


Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Menu du 06 et du 07 mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis beurre	Salade quinoa		
Plats	Lasagnes bolognaises / Lasagnes de légumes Plat complet	Nugget's de blé		
Accompagnements		Riz		
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	Carré ligueil		
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

Semaine du lundi 13 mai au vendredi 17 mai

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées nature bio	Tomates mozzarella nature	Salade chef (carottes, tomates, maïs et salade verte)
Plats	Rôti de dinde aux poivrons/ Crêpe de fromage	Boulettes de boeuf bio sauce tomate/ Tajine de boulettes de soja	Tarte à l'italienne	Poisson pané
Accompagnements	Haricots verts	Semoule Bio	Pennes	Beignets de choux fleurs
Fromage Laitage	Rondelé	Tome grise BIO	Emmental	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt velouté de fruits	Crème dessert chocolat	Cake miel et amandes	Fruit frais

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs