

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

LUNDI DE PÂQUES

PAS DE RESTAURATION

02

03

Repas sans viande
Tarte au fromage maison
Salade lorette
Fromage
Yaourt aux Fruits BIO



04

Salade Marco Polo
Boulettes d'agneau ou falafels menthe
Tajine de légumes
Céréales BIO
Flan choco



05

Duo de tomates et céleri
Sauté de dinde ou sauté de colin
Riz aux oignons
Fromage blanc au spéculos

08

Repas sans viande
Salade de pois chiches et maïs
Lasagne de saumon
Pomme

09

Lentilles au fromage
Sauté de veau marengo
Purée de pommes de terre
Haricots verts BIO au beurre
Quenelle sauce tomates
Yaourt nature BIO



10

Repas sans viande
Potage de courgettes
Filet de poissons MSC
Sauce crevettes
Carottes vichy BIO
Quinoa
Tarte aux pommes



11

Endives paysannes à la vinaigrette balsamique
Cuisse de poulet aux champignons
Steak soja
Choux de Bruxelles et Pommes vapeur
Petits Nova aux fruits BIO

12

Repas sans viande
Pamplemousse
Omelette
Gratin de Pommes de terre
Poêlée de légumes ratatouille
Fromage BIO
Poire au sirop et caramel



15

Cheeseburger ou Fishburger
Sauce cocktail
Frites et salade verte
Fromage BIO
Glace



16

Repas sans viande
Betteraves rouges et pois chiches vinaigrette
Hachis végétal
Sauce tomates
Coquillettes
Ananas

17

Croissant au fromage ou feuilleté hot dog
Emincé de poulet chasseur ou poisson au champignons
Épinards et gnocchi au beurre
Crème dessert

18

Salade vinaigrette
Saucisse ou omelette
Purée
Chou-fleur
Yaourt aux framboises BIO



19

Repas sans viande
Saucisson et cornichons
Filet meunière MSC
Sauce au citron
Riz aux champignons
Haricots verts BIO
Pomme ou poire



22

Rôti de bœuf
Sauce tartare
Frites et salade d'endives ou omelette
Fromage BIO
Fruits



23

Jus d'orange
Couscous
Légumes et semoule
Boulettes agneau et merguez
Boulettes soja
Glace



24

Repas sans viande
Œuf et thon mayonnaise
Tortellini au fromage
Sauce provençale
Salade de fruits

25

Carottes râpées à l'orange
Filet de poisson MSC
Sauce dijonnaise
Rizotto chou-fleur
Gratin de pommes de terre
Yaourt varié BIO



26

Radis en salade
Jambon au grill
Galette de pois chiches
Sauce charcutière
Purée de pois cassés
Poêlée de courgettes
Orange

29

Repas sans viande
Crousti pané emmental
Lentilles cuisinées
Fromage Croclait BIO
Glace

30

Salade de riz aux crevettes, soja et maïs
Saucisse au chou rouge et à la pomme ou saucisse végétale
Pommes de terre grenailles à la pelure
Poire



LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrent dans la composition des menus

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.