

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Concombre au fromage blanc

Tajine d'agneau et légumes aux abricots et pruneaux

Fallafel

Céréales gourmandes BIO

Fruit



02

Repas sans viande

Tarte au fromage maison, salade lorette

Fromage BIO

Yaourt aux fruits BIO



03

Trio de carottes, céleri et betteraves

Sauté de dinde ou sauté de colin
Sauce aux champignons
Riz aux oignons

Fromage blanc au spéculos



04

Potage aux légumes

Salade de crozets au poulet façon piémontaise

Compote de pomme, petits beurre

07

Salade de pois chiches et maïs

Lasagne de bœuf maison ou lasagne végétarienne

Pomme

08

Lentilles au fromage

Sauté de veau marengo
Purée de pomme de terre

Haricots verts BIO au beurre

Boulettes végétales sauce tomates

Yaourt nature BIO



09

Repas sans viande

Potage de courgette

Filet de poisson MSC
Sauce à la crevette

Carottes vichy BIO
Quinoa

Tarte aux pommes



10

Endives paysannes à la vinaigrette balsamique

Cuisse de poulet aux champignons

Steak de soja
Choux de Bruxelles et pomme vapeur œ

Petit Nova aux fruits BIO



11

Pamplemousse

Omelette
Gratin de pommes de terre, poêlée de légumes ratatouille

Fromage BIO

Poire au sirop et caramel



14

«Comme à ch'baraque»

Fromage BIO

Glace



15

Macédoine de légumes

Hachis à la Bolognaise ou hachis végétal

Coquillettes

Ananas



16

Croissant au fromage ou feuilleté hot dog

Escalope viennoise de dinde

ou poisson

Epinard et gnocchi au beurre

Crème dessert

17

Salade vinaigrette

Haché de porc à l'andalouse

Ou omelette

Purée

Chou-fleur

Yaourt aux framboises BIO



18

Saucisson et cornichon

Filet meunière MSC

Sauce au citron

Riz aux champignons

Haricots verts BIO

Pomme ou poire



21

Lundi de Pâques
Pas de
Restauration

22

Jus d'orange

Couscous

Légumes et semoule BIO

Poulet et merguez

Boulettes végétariennes

Glace



23

Repas sans viande

Œuf et thon mayonnaise

Tortellini au fromage
Sauce provençale

Salade de fruits

24

Carottes râpées à l'orange

Filet de poissons MSC

Sauce dijonnaise

Rizotto de chou-fleur

Gratin de pommes de terre

Yaourt varié BIO



25

Rôti de bœuf BIO ou omelette

Sauce tartare

Frites et salade d'endives

Fromage BIO

fruit



28

Repas sans viande

Crousti' emmental
Lentilles cuisinées aux tomates et carottes

Fromage Croc'lait® BIO

Glace



29

Salade avocat marin

Paleron de veau façon blanquette

ou œuf brouillé

Pomme de terre grenailles à la pelure

Poire

30

Radis en salade

Jambon grill
Galette de pois chiches

Sauce charcutière

Purée de pois cassés
Poêlée de courgettes

Orange

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.