

Restauration Scolaire - Menus du 22 avril au 17 mai 2024

| <i>Lundi 22 avril</i> | <i>Mardi 23 avril</i> | <i>Jeudi 25 avril</i> | <i>Vendredi 26 avril</i> |
|--|---|---|---|
| <p>Concombre vinaigrette Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Torsades BIO Vache qui rit BIO Flan à la vanille</p> | <p>Tartinade de thon Boulettes au bœuf sauce tomate Semoule BIO Suisse sucré Pomme BIO</p> | <p>Salade iceberg vinaigrette xérès Lasagne de légumes à l'égrainé de pois BIO Saint Nectaire AOP Compote pomme poire</p> | <p>Endives vinaigrette Marmite de poisson façon cotriade Frites au four Camembert Pur Perche Far breton aux pommes du chef</p> |
| <i>Lundi 29 avril</i> | <i>Mardi 30 avril</i> | <i>Jeudi 02 mai</i> | <i>Vendredi 03 mai</i> |
| <p>Carottes râpées vinaigrette Dahli de lentilles Riz de Camargue IGP pilaf Saint Paulin Mousse au chocolat au lait</p> | <p>Concombre vinaigrette huile d'olive Allumettes de dinde façon carbonara Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Compote pomme BIO</p> | <p>Betteraves BIO vinaigrette à l'ail Nuggets de poulet Légumes tajine Suisse sucré Rocher coco</p> | <p>Crêpe au fromage Pavé de merlu sauce Dieppoise Carottes à l'étuvée Tomme noire IGP Poire BIO</p> |
| <i>Lundi 06 mai</i> | <i>Mardi 07 mai</i> | <i>Féié</i> | <i>Féié</i> |
| <p>Torsades BIO vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde Courgettes à l'ail Brie Pomme BIO</p> | <p>Tomates vinaigrette au basilic Garniture épinards à la crème Emmental BIO et Gnocchis Tomme Pur Perche Gâteau Basque</p> | | |
| <i>Lundi 13 mai</i> | <i>Mardi 14 mai</i> | <i>Jeudi 16 mai</i> | <i>Vendredi 17 mai</i> |
| <p>Céleri râpé façon rémoulade Chipolatas Mélange de lentilles BIO et carottes Saint Nectaire AOP Compote pomme fraise</p> | <p>Salade de riz BIO au thon vinaigrette Normandin de veau sauce brune Petits pois au romarin Camembert BIO Flan à la vanille</p> | <p>Salade façon Kachumbarri Emincé de cuisse de poulet sauce façon yassa Riz IGP à la sénégalaise Saint Môret BIO Cake marbré du chef</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce citron Pommes de terre vapeur Carré Ligueil Mousse au chocolat au lait</p> |

Restauration Scolaire - Menus du 21 mai au 14 juin 2024

| <i>Férié</i> | <i>Mardi 21 mai</i> | <i>Jeudi 23 mai</i> | <i>Vendredi 24 mai</i> |
|--|--|--|--|
| | <p>Œuf dur mayonnaise Boulettes à l'agneau façon tajine Semoule BIO Mimolette Ananas</p> | <p>Salade verte BIO vinaigrette Jambon blanc Label Rouge Coquillettes BIO Brie Crème dessert chocolat</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette Gratin de gnocchis provençal Garniture emmental BIO râpé Verre de lait BIO Biscuit roulé à la confiture de fraise</p> |
| <i>Lundi 27 mai</i> | <i>Mardi 28 mai</i> | <i>Jeudi 30 mai</i> | <i>Vendredi 31 mai</i> |
| <p>Tomate vinaigrette au xérès Emincé de cuisse de poulet sauce basquaise Boulghour Pont l'évêque AOP Compote pomme coing</p> | <p>Lentilles BIO vinaigrette Pavé de merlu sauce crème Carottes Vache qui rit BIO Donuts</p> | <p>Concombre BIO vinaigrette à la menthe Tortillas de pommes de terre Montcadi Liégeois vanille</p> | <p>Salade verte BIO-noix Rôti de dinde sauce aux olives Semoule BIO Suisse sucré Fraises</p> |
| <i>Lundi 03 juin</i> | <i>Mardi 04 juin</i> | <i>Jeudi 06 juin</i> | <i>Vendredi 07 juin</i> |
| <p>Carottes râpées vinaigrette coriandre Sauté de poulet sauce paprika Purée de pommes de terre Tome noire Compote pomme BIO</p> | <p>Pommes de terre vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce aurore Brocolis Brie BIO Pêche</p> | <p>Concombre BIO vinaigrette Cordon bleu de dinde Ratatouille Fromage blanc BIO Beignet framboise</p> | <p>Cake au chorizo du chef Blanc de poulet sauce façon paëlla Riz BIO pilaf jaune Gouda BIO Nectarine blanche</p> |
| <i>Lundi 10 juin</i> | <i>Mardi 11 juin</i> | <i>Jeudi 13 juin</i> | <i>Vendredi 14 juin</i> |
| <p>Salade de perles tomates et maïs Nuggets végétariens au maïs- ketchup Haricots verts BIO à l'ail Brie Nectarine jaune</p> | <p>Salade verte maïs vinaigrette au citron Egrené végétal de pois BIO Pennes BIO Emmental BIO râpé Liégeois chocolat</p> | <p>Concombre vinaigrette fromage blanc Gratin d'aubergine et de PDT au bœuf Garniture emmental râpé Suisse sucré Moelleux citron</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette Chipolatas sauce au jus Purée de PDT et courgettes Saint Morêt BIO Compote pomme fraise</p> |

Restauration Scolaire - Menus **du 17 juin au 05 juillet 2024**

| <i>Lundi 17 juin</i> | <i>Mardi 18 juin</i> | <i>Jeudi 20 juin</i> | <i>Vendredi 21 juin</i> |
|---|--|--|---|
| Macédoine de légumes mayonnaise Poisson blanc meunière Piperade – semoule BIO Suisse fruité Abricot | Beignet de chou-fleur Rôti de dinde sauce aux herbes Epinards à la béchamel Edam BIO Nectarine jaune | Melon Garniture gratin Camarguais Riz créole Chantailou ail et fines herbes Flan à la vanille | Concombre sauce bulgare Wrap Frites au four Yaourt BIO nature sucre Cake à la framboise du chef |
| <i>Lundi 24 juin</i> | <i>Mardi 25 juin</i> | <i>Jeudi 27 juin</i> | <i>Vendredi 28 juin</i> |
| Pommes de terre vinaigrette Emincé de dinde sauce paprika Chou-fleur Yaourt aromatisé Pêche BIO | Haricots verts BIO vinaigrette Œufs durs Salade de coquillettes BIO tomate et mais Gouda BIO Donuts | Tomate vinaigrette au pesto Boulettes au bœuf sauce arrabiatia Macaronis BIO Emmental BIO râpé Liégeois chocolat | Crêpe au fromage Pavé de merlu sauce aurore Petits pois Yaourt nature Pur Perche Pomme |
| <i>Lundi 01 juillet</i> | <i>Mardi 02 juillet</i> | <i>Jeudi 04 juillet</i> | <i>Vendredi 05 juillet</i> |
| Tomates vinaigrette au basilic Boulettes à l'agneau sauce tomate Coquillettes BIO Fromage blanc - confiture Gaufre de Liège | Lentilles BIO vinaigrette Morceaux de colin sauce napolitaine Courgettes persillées Suisse sucré Nectarine blanche | Carottes râpées vinaigrette au miel Emincé végétal de fèves et pois BIO Semoule BIO Tomme grise Flan au chocolat | Tomates cerises Sandwich œuf tomate mayonnaise Chips Edam BIO Moelleux marbré chocolat |
| | | | |